Weitere Informationen

Ausstellungs- und Beratungscenter

Kommen Sie ins ZUGORAMA nach Zug. In diesem modernsten Haushaltcenter der Branche oder in einem ZUGer Ausstellungscenter in Ihrer Region können Sie unsere neuesten Geräte für Küche und Waschraum in aller Ruhe anschauen und testen. Kompetente Fachleute bieten Ihnen eine individuelle Beratung. Am besten nehmen Sie vorher mit uns Kontakt auf. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

4052 Basel Münchensteinerstrasse 43
Tel. 061 416 06 70 Fax 061 416 06 79
basel@vzug.ch

6500 Bellinzona Viale Portone 3
Tel. 091 825 62 32 Fax 091 825 42 47
bellinzona@vzug.ch

3075 Rüfenacht b. Bern Worbstrasse 87
Tel. 031 952 77 07 Fax 031 952 77 80
bern@vzug.ch

2502 Biel Zentralstrasse 63
Tel. 032 322 14 11 Fax 032 322 71 87
biel@vzug.ch

7000 Chur Kasernenstrasse 90
Tel. 081 252 17 67 Fax 081 252 16 68
chur@vzug.ch

1066 Epalinges-Lausanne Chemin de l'Arzillier 2
Tel. 021 654 27 27 Fax 021 654 27 20
lausanne@vzug.ch

1216 Genf Cointrin Avenue Louis-Casaï 79
Tel. 022 344 44 45 Fax 022 344 44 82
genf@vzug.ch

9000 St. Gallen Vadianstrasse 59
Tel. 071 223 24 28 Fax 071 223 24 22
st.gallen@vzug.ch

6301 Zug – ZUGORAMA Baarerstrasse 124
Tel. 041 767 67 65 Fax 041 767 61 65
zugorama@vzug.ch

V-ZUG AG Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67 Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch

Informationen im Internet

Die Highlights aus dem Sortiment finden Sie auf der Website von ZUG. Erfahren Sie mehr über die ZUGer Exklusivitäten und finden Sie mit wenigen Klicks die gewünschten Informationen und passenden Geräte.
www.vzug.ch



Führend in Küche und Waschraum

1585 01/09 124D

Die Küche 55

Wir denken weiter. Die neue FutureLine.

2009

Grundausstattung: Erläuterung der Symbole

Dämpfen, Backen, Kochen, Kaffee

- Beleuchtung (ab De Luxe S individuell ein-/ausschaltbar)
- Ober-/Unterhitze
- Oberhitze
- Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Echte Heissluft
- PizzaPlus
- Heissluft feucht
- Grill
- Grill mit Umluft
- Gargutsensor
- Mikrowelle, kombinierbar mit allen Betriebsarten, integrierte Rezepte und Gargutsensor
- Zartgaren
- GarAutomatik
- Integrierte Rezepte mit exklusivem Rezeptbuch
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Elektronischer Timer (je nach Typ mit Zusatzfunktionen)
- Klartextanzeige
- Electronic Steam System (ESS)
- GourmetDämpfen
- Dampf
- Regenerieren
- Profi-Backen
- ZUGer AromaControl
- Tasse gross
- Tasse mittel
- Tasse klein
- Heisswasser
- Unerhört leise
- Beratung nach dem Kauf

Kochfelder

- Sanfte Direktwahltasten
- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- 2 Direktwahlstufen
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion
- Sicherheitspaket
  - Kindersicherung
  - Sicherheitsabschaltung
  - Überhitzungsschutz
  - Topferkennung (nur Induktion)
  - Restwärmeanzeige

Mikrowellen

- Beleuchtung
- Mikrowelle
- Inverter-Technologie
- PerfectDefrost
- Grill
- CombiCrunch
- Power&Favorite
- Timer

Frontdesign

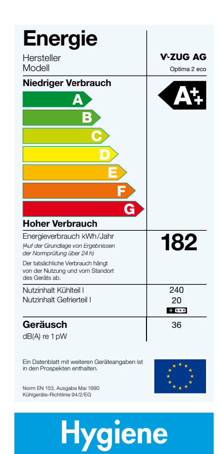
- N Farbe Nero
- W Farbe Weiss
- G Spiegelglas
- C ChromeClass
- A AluClass
- S StyleDesign
- Vi Vollintegriert

Lüften

- 2-flutiges Radialgebläse
- 2/120 W Anzahl Motoren in Watt
- 600 m³/h Luftfördermenge in m³/Stunde
- 297 Pa Statischer Druck in Pascal
- 2 Anzahl Kerzenlampen
- 2 Anzahl Energiesparlampen
- 2 Anzahl Halogenspotlampen
- Elektronische, leichtfühlige, sanfte Bedienung
- ⌀ 150 mm Abluftstutzen ⌀ ... mm mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
- Licht mit Dimmfunktion
- Systemlösung
- Einzelgerätelösung
- MinairTechnologie

Spülen

- 4fach höhenverstellbare Vario-Körbe (Adorina 2fach)
- Automatikprogramm (zusätzliche Einsparungen bis zu 30%)
- Programm «Sprint»
- Fondue-/Racletteprogramm
- Kurz-/Glasprogramm
- 3in1 3in1-Option
- HY Hygieneprogramm
- Startaufschub bis zu 15 Stunden
- 1/2 Nur-Oberkorb-Spülen
- DFI RE Klartextanzeige (5 Sprachen)
- Unerhört leise
- K/C Kalksensor
- Verschmutzungssensor und Wasserhärtesteuerung



Vergleichen auf einen Blick: Die farbige Energieetikette

Wie steht es mit dem Stromverbrauch und weiteren Kenndaten? Die vom Bundesamt für Energie für verbindlich erklärte Energieetikette gibt Ihnen sofort Auskunft und erlaubt Ihnen, die Überlegenheit von ZUG schneller zu erkennen. Je nach Energieverbrauch werden die Geräte in die Energieeffizienz-Klasse A bis G eingeteilt. A ist dabei die sparsamste Kategorie, G die am wenigsten wirtschaftliche. Bei ZUG finden Sie beinahe ausnahmslos Geräte in den besten Kategorien A, A+ bzw. A++.



TopEco

Das Zeichen für besonders energieeffiziente Geräte

Offizielle vRG-Tarife 2009

Gewichtskategorie	Gerätebereich	vRG inkl. MwSt.	vRG exkl. MwSt.
	Haushaltgrossgeräte (ohne Kühlen, Gefrieren und Wärmepumpentrockner)	CHF	CHF
≤ 5 kg	Kassiersysteme	0.50	0.45
> 5–15 kg	WOK, Kochfelder, Dunstabzüge leicht	2.–	1.85
> 15–25 kg	Steam S, Mikrowellengeräte, Coffee-Center, Wärmeschubladen, Dunstabzüge mittel, Teppan Yaki	5.–	4.65
> 25–70 kg	WA Adorina T, WT Adorina, WT Adora, Herde, Backöfen, Steamer, Geschirrspüler, Dunstabzüge schwer	11.–	10.20
> 70–140 kg	WA Adorina SL, L&S, WA Adora, WA und WT Unimatic, Dunstabzüge sehr schwer	18.–	16.75
	Kühl- und Gefriergeräte/Wärmepumpentrockner		
> 25–100 kg	Kühlschränke und Winecooler, Wärmepumpentrockner Adora	28.–	26.–
> 100–250 kg	FoodCenter, Wärmepumpentrockner Unimatic	45.–	41.80
Rechauds, Schaltkästen und Kochplattensätze sind nicht gebührenpflichtig			

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF).
Fett gedruckt: inkl. Mehrwertsteuer
Normal gedruckt: exkl. Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich exkl. der obligatorischen, vorgezogenen Recyclinggebühr (vRG). Modell- und Preisänderungen vorbehalten.

Aus Darstellungsgründen publizieren wir die Brutto-Verkaufspreise exkl. vRG. Diese ist neu bei jedem Produkt separat aufgeführt. Die vRG vom Basisgerät gilt jeweils auch für die Variante.

Unter www.vzug.ch/verkaufspreise finden Sie die Brutto-Verkaufspreise inkl. vRG.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese Übersicht gerne zu.

Die V-ZUG AG vertreibt ihre Produkte über den Fachhandel. Ein detailliertes Angebot ist über diesen erhältlich.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen

Optima 2 eco	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Perfect V	Ideal	Komfort	Winecooler SL
int.	dek. int.	int.	dek. int.	venti.	dek. int.	dek.	Spiegelglas
114	114	115	115	116	116	116	177
A++	A+	A++	A+	A	A A+	A+	–
182	259	171	244	274	237 200	182	145 [14]
260	260	224	224	230	154	125	149
240	240	201	201	208	138	109	149
20	20	23	23	22	16	16	
****	****	****	****	****	****	****	
2	2	2	2	2	2	2	
12	12	12	12	12	11	10	
SN–T	SN–T	SN–T	SN–T	SN	SN–ST	SN	SN–ST
36	36	35	35	39	41 39	39	39
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	
						x/–	
x/x	x/– x/x	x/x	x/– x/x	x/–	x/– x/x	x/–	x/–
1/–	1/–	1/	1/	1/	1/	1/	1/–
l/r/w	l/r l/r/w	l/r/w	l/r l/r/w	l/r	l/r/w	l/r/w	l/r
–	x/– –/–	–	x/– –/–	–	x/– –/–	x/x	–
152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	88,9
55	55	55	55	55	55	55	55
60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	58	60,5
112	112	109	109	109	115	115	111
56	56	51	51	51	34	35	48
x	x	x	x	x	x	x	
x/–	x/–	x/–	x/–				x/–
x/x	x/x	x/x	x/x		x/–	x/–	–/x
x	x	x	x				
12	12	12	12	12	9	9	
1	1	1	1	1	1	1	
4	4	4	4	4	3	2	
6	6	5	5	5	3	3	6
5	5	4	4	4	2	1	1
2	2	2	2	2	1	1	
1	1	1	1	1	1	1	
17,5	17,5	20,3	20,3	20,3	13,4	12,7	
–	–	–	–	–	–	–	
1	1	1	1	1	1	1	
230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10
80	80	90	90	90	75	65	100
ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Schweiz	Schweiz	Schweiz

[10] Integrierbar unter Verwendung einer Möbeltür.
[11] Türanschlag: l = links, r = rechts, w = wechselbar
[12] Bei Einbaugeräten und Unterbaugeräten erforderliche Nischenmasse (Mindestmasse).
[13] Beachten Sie, dass Schrank oder Wand tragfähig für das Gerät mit Inhalt ist.
[14] Bei 12 °C Innentemperatur und 25 °C Umgebungstemperatur.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2009. Weiterentwicklungen vorbehalten.

Zu allen ZUGer Geräten ist die Bedienungs- und Installationsanleitung in Deutsch, Französisch und Italienisch beigelegt.

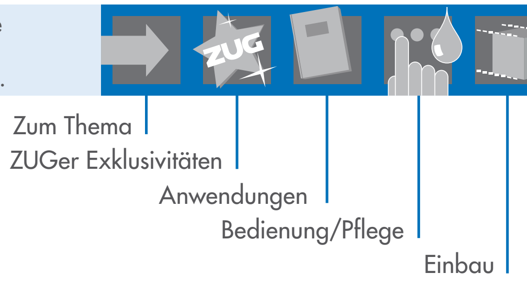
Warendeklaration

FoodCenter

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Marke: V-ZUG AG	Modell:	KSN 775	KSN 575	KSDN 595
Abbildung Seite		119	119	119
Gerätetyp-Klassifizierung				
Energieeffizienz-Klasse		A+	A+	A+
Energieverbrauch in 365 Tagen[1]	kWh	405	405	405
Geräteeigenschaften				
Nutzinhalt gesamt[2]	Liter	473	473	473
Nutzinhalt Kühlteil	Liter	325	325	325
Nutzinhalt Sternfächer, Gefrierteil	Liter	148	148	148
Sternekennzeichen[4]		****	****	****
Gefriervermögen[5]	kg	12	12	12
Lagerdauer bei Störungen[6]	h	5	5	5
Klimaklasse[7]		T	T	T
Geräusch Schallleistung[8]	dB(A)	45	45	45
Abtauverfahren Kühlteil	autom.	x	x	x
Abtauverfahren Gefrierteil	autom./von Hand[9]	x/–	x/–	x/–
Bauform und Kennzeichnung				
Einbaugerät/integrierbar[10]		x/–	x/–	x/–
Anzahl der Aussentüren/Auszüge		2	2	2
Dekorrahmen (optional)		–	–	–
Abmessungen[12]				
Höhe	cm	180	177	177
Breite	cm	91	90,2	90,2
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	68,4	68,4	68,4
Tiefe bei offener Tür oder herausgezogenem Auszug	cm	106	106	106
Leergewicht[13]	kg	170	140	140
Ausstattung				
Temperaturanzeige	aussen/innen	x/–	x/–	x/–
Türöffnung, Warnsignal	optisch/akustisch	x/x	x/x	x/x
Kühlteil				
Eierablage	Eieranzahl	6	6	6
Türfächer mit Klappe oder Schiebetür	Anzahl	1	1	1
Türabstellregale oder Behälter	Anzahl	4	4	4
Ablageflächen im Kühlteil	Anzahl	4	4	4
davon höhenverstellbar	Anzahl	3	3	3
Behälter im Kühlteil	Anzahl	3	3	3
Gefrierteil				
Körbe, Behälter im Innenraum	Anzahl	2	2	2
Eiswürfelschale	Anzahl	IDI	IDI	IDI
Elektrischer Anschluss				
Spannung/Absicherung	V/A	230/10	230/10	230/10
Anschlusswert	W	160	160	160
Sicherheit und Service				
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		ja		
Herkunftsland		Italien		
Garantie		2 Jahre		
Service durch		Bauknecht AG		
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug		

Diese Piktogramme fassen die Vorzüge der ZUGer Küchengeräte übersichtlich zusammen und weisen Ihnen den Weg.



Zum Thema
ZUGer Exklusivitäten
Anwendungen
Bedienung/Pflege
Einbau

Inhalt
132 Seiten über mehr Gesundheit, Komfort und Energieeffizienz in Schweizer Küchen

Das Unternehmen
Innovationskraft und Schweizer Qualität vom Marktleader



Die V-ZUG AG – durch und durch schweizerisch

Das fängt schon beim Produktionsstandort an. Nur die V-ZUG AG entwickelt und produziert hochwertige Geräte für Küche und Waschraum in der Schweiz. Und zwar mit modernsten Arbeitsmethoden und mit über 1200 hochqualifizierten Mitarbeitenden, die sich voll mit den Zielen und Werten von ZUG identifizieren. Was 1913 als Verzinkerei begann, hat sich zum grossen Hightech-Unternehmen entwickelt, das in jedem zweiten Schweizer Haushalt mit einem Gerät vertreten ist. Die kürzlich entstandene moderne Produktionshalle Nord unterstützt den Erfolg im Export.



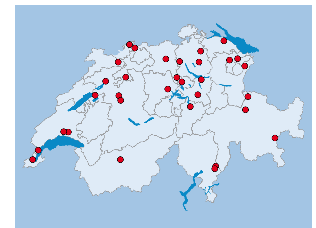
ZUGer Innovationen schreiben Haushaltgeschichte

Hier die Pionierleistungen des letzten Jahrzehnts, die weltweit Massstäbe setzen:

1999 der Kalksensor
2001 das Fondue- und Racletteprogramm
2004 Weltneuheit Programm Dampfglätten
2004 Weltneuheit Programm Milbenstopp
2004 Weltneuheit schwenkbare Bedienblende
2004 Weltneuheit DialogSystem Waschautomat/Wäschetrockner
2005 vernetzte Haushaltgeräte ZUG-Home
2007 Weltneuheit Programm GourmetDämpfen
2007 die Dunstabzugshaube ZUG MinairComfo
2008 Weltneuheit ZUGer WetClean
2008 Weltneuheit Vibration Absorbing System (VAS)
2009 die vollautomatische GarSensorik

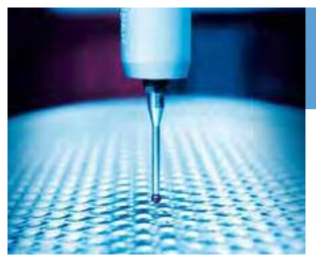
Fortsetzung folgt!





Wer überall ist, ist allen nah

Als grösstes Unternehmen der Branche sind wir in allen Regionen für unsere Kunden da. Das topmoderne ZUGORAMA ist das Herzstück unserer Ausstellungs- und Beratungscenter, weitere Standorte sind optimal über die ganze Schweiz verteilt. Überall werden Ihnen die ZUGer Geräte für Küche und Waschraum nicht nur genau erklärt, sondern auch in Aktion gezeigt. Wann dürfen wir Sie beispielsweise zu einer Kochvorführung erwarten?





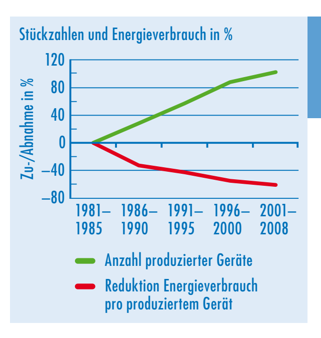
Kommt im Ausland an – überlegene Innovationskraft in Verbindung mit Premium Swiss Quality

Das weltweite Ansehen der Schweizer Ingenieurskunst wird durch ZUGer Innovationen verstärkt. ZUGer Weltneuheiten setzen auch international neue Massstäbe. Zudem entsprechen sie der sprichwörtlichen Schweizer Zuverlässigkeit. Im Premium-Segment, also bei Kunden, die von ihren Haushaltgeräten mehr verlangen, ist ZUG auf dem Weltmarkt gleichsam die Edelboutique. Apropos edel: ZUGer Geräte sind auch bestechend elegant, was mit renommierten internationalen Awards honoriert wurde.



Imposantes Symbol für die Zukunft

Ein weitherum sichtbares Wahrzeichen für ZUG ist das neue Logistik-Center. Dieses monumentale Gebäude ist in jeder Hinsicht nach neusten Erkenntnissen konzipiert und funktioniert energetisch selbsttragend: Modernste Fotovoltaikzellen sowie Rekuperationsmotoren produzieren praktisch gleich viel Strom, wie das Gebäude selber verbraucht.





«Wir denken weiter» heisst verantwortungsbewusst handeln

Wie sieht die Natur für unsere Grosskinder und Urgrosskinder aus? Das ZUGer Engagement für die Umwelt können wir Ihnen mit handfesten Fakten vor Augen führen. Seit Jahren sind wir ISO 14001-zertifiziert. Den Energieverbrauch pro produziertem Gerät haben wir in den letzten Jahren um über die Hälfte gesenkt. Der Leading-Partner des Vereins Minergie heisst ZUG. Unsere Geräte sind fast ausschliesslich in den besten Energieeffizienz-Klassen zu finden. Der Wärmepumpentrockner Adora TSL WP wurde im August 2008 sogar zu Europas bestem Trockner gekürt (Urteil «Euro-TopTen») und ZUGer Geräte kommen dank Sparautomatik mit 0 Watt Standby-Verbrauch aus.



Nachhaltigkeit – für ZUG mehr als ein Modewort

ZUGer Produkte sind besonders langlebig und zuverlässig, weil wir mit modernsten Fertigungstechniken arbeiten. Wir verwenden wo immer möglich recyclierbare Materialien. Für die Schonung von natürlichen Ressourcen schöpfen wir gern unsere eigenen Ressourcen aus. Als Aktivmitglied arbeiten wir eng mit der Stiftung Entsorgung Schweiz (SENS) zusammen und setzen uns für eine geordnete Entsorgung ein.



Der führende Kundendienst – schnell und zuverlässig

Mit 16 Service-Centern und 8 Satelliten in entlegeneren Gebieten sind wir nie weit von den Kunden entfernt, was auch die Anfahrtswege kurz hält und also CO_2 spart. Über die kostenlose Servicenummer bekommen Sie unverzüglich einen verbindlichen Termin mit einem unserer rund 300 Servicetechniker, die alle mit neusten Methoden ausgebildet und mit modernsten Mitteln ausgerüstet sind. So kann der Servicetechniker für eine schnelle und sichere Diagnose seinen Laptop an das exklusive ZUG Auge anschliessen.



Die neue FutureLine von ZUG
Eleganz und Funktion in vollendeter Harmonie




Zum Thema




Faszinierend die Weltneuheiten



Die vollautomatische ZUGer GarSensorik schafft selbst beim Kochen Zeit für anderes

Er bereitet gerade ein Nachtessen für Gäste zu. Trotzdem findet er genügend Zeit, sich gemütlich mit etwas anderem zu befassen. Denn er nutzt das Modernste, was es heute in der Kochtechnik gibt: die vollautomatische ZUGer GarSensorik. Sie bietet eine noch nie da gewesene Unterstützung auf der ganzen Bandbreite des Kochens. Meistermenüs gelingen auf Knopfdruck (Weltneuheit GourmetDämpfen), eigene Gerichte oder solche aus Kochbüchern werden ohne Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht zum Erfolg (GarAutomatik), und butterzartes Fleisch ist genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit (patentiertes Zartgaren).

Bestechend das Design



Technisch und ästhetisch weit voraus

Die neue FutureLine umfasst das komplette Küchensortiment und besticht durch eine klare Formensprache. Die ganze Linie ist ästhetisch aufeinander abgestimmt und bildet in Ihrer Küche eine abgerundete Einheit. Weil ZUG unter Design auch Funktionalität versteht, ist die Bedienphilosophie mit Klartextanzeige und «Tip and Go» konsequent umgesetzt.

Beeindruckend die Auswahl

Je mehr die Küche zum Lebenszentrum wird, desto genauer soll sie Ihren Wünschen entsprechen

Das breite Gerätespektrum lädt zum Auswählen nach Lust und Laune ein und lässt keine Wünsche offen. Es bietet zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, die Sie überraschen werden. Als Schweizer Marktleader sind wir mit den Konsumenten auf Tuchfühlung wie kein zweites Unternehmen, sodass wir am besten auf die spezifischen Wünsche eingehen können – sowohl ästhetisch wie technisch.

Combi-Steam SL
Ihre Gesundheit verdient ZUG





Zum Thema



Gesund kochen gehört zum modernen Leben



Immer mehr gesundheitsbewusste Menschen setzen auf schonendes Garen. Denn sportlich und fit sein gehört zum modernen Lifestyle. Kulinarische Genüsse gehören aber genauso dazu. Beiden Wünschen werden die ZUGer Steamer gerecht. Denn in ihnen gelingt gesundes Essen auch besonders schmackhaft, auf ganz einfache Art meisterhaft. Zudem entfällt beim Steamen das ständige Überwachen. Es kocht nichts über, es brennt nichts an. So bleiben Kopf und Hände für anderes frei.

In: Vitamine
Out: Fett

Vitamin-C-Erhalt bei verschiedenen Garmethoden

Gargut	GourmetDämpfen	Dampfgaren	in der Pfanne
Bohnen	66 %	55 %	45 %
Tomaten	83 %	79 %	74 %
Peperoni	84 %	82 %	72 %

Diese Angaben beziehen sich auf 100 g gegartes Gemüse im Vergleich zu 100 g rohem Gemüse

Fettgehalt

Gargut	GourmetDämpfen	Fritteuse
Frühlingsrollen	7 g/100 g	10 g/100 g
Pommes Frites	10 g/100 g	16 g/100 g
Chicken Nuggets	13 g/100 g	14 g/100 g

Fettgehalt nach der Zubereitung, Quelle: V-ZUG AG

Feine Lesekost für Gesundheitsbewusste: Steamen mit ZUG sorgt für bis zu 22 % besseren Vitaminerhalt gegenüber dem Kochen in der Pfanne. Mit der Weltneuheit GourmetDämpfen sind es sogar 46 %. Das GourmetDämpfen sorgt für bis zu 36 % tieferen Fettgehalt gegenüber der Zubereitung in der Fritteuse. Neben den lebenswichtigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen bleiben auch die Farben und der natürliche Eigengeschmack der Lebensmittel erhalten (guten Appetit!).





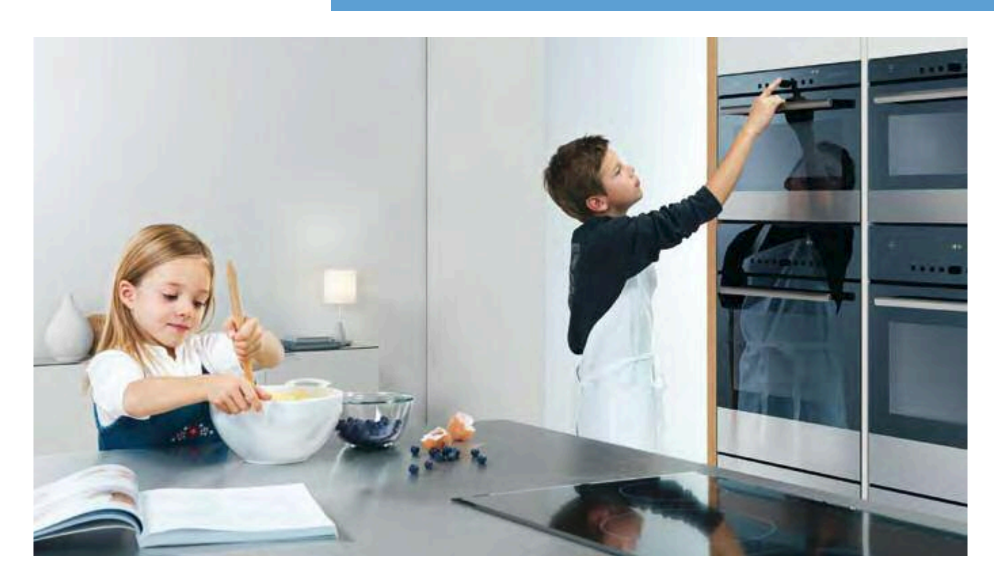

ZUGer Exklusivitäten

Die vollautomatische ZUGer GarSensorik – vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche



ZUG, der Innovationsführer im Bereich Sensorik, setzt auf bereits hohem Niveau noch einmal neue Massstäbe. Die vollautomatische GarSensorik bietet Ihnen auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie da gewesene Unterstützung. Auf Knopfdruck gelingen Ihnen anspruchsvollste Delikatessen von Meisterköchen, Ihre individuellen Rezepte gelingen vollautomatisch, Fleisch ist zum genau gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Dank der einzigartigen Gelinggarantie von ZUG bleiben Sie beim Kochen immer entspannt. Und Sie können sich auf die Komplimente der Gäste freuen.

Weltneuheit GourmetDämpfen – Meistermenüs auf Knopfdruck



Weltneuheit GourmetDämpfen

- exklusive Meistermenüs
- nach Rezept
- per Knopfdruck
- 100 % Gelinggarantie

Mit dem Programm GourmetDämpfen holen Sie sich das Können der Maîtres de cuisine nach Hause. Im Combi-Steam SL sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf, und schon macht das Gerät genau dasselbe wie der Kochstar in seiner Küche. Darum können wir Ihnen eine Gelinggarantie geben, die Sie nicht nur beruhigt, sondern wahrscheinlich sogar zum Kochfan macht. Übung macht den Meister? Vergessen Sie's! ZUGer Technik macht Sie zum Meister!

Die GarAutomatik – ob Eigenkreationen, Spontanideen oder Kochbuchrezepte: Alles gelingt vollautomatisch



Bei der neuen ZUGer GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Ob bei ausgedachten Menüs für geladene Gäste oder bei spontan aus Garten, Kühlschrank oder Vorratskammer zusammengestellten Mahlzeiten, die GarAutomatik führt Sie immer einfach, schnell und sicher zum feinen Resultat. Denn dank einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) mit aktiver Lüftungsklappe kann das ideale Klima im Garraum erreicht werden. Ihr Steamer erfühlt automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und kurz nach dem Start wissen Sie auch schon, wann das Gericht fertig ist. So gewinnen auch weniger geübte Köche auf Anhieb die Gourmetherzen ihrer Gäste.

GarAutomatik



- für rezeptfreies, spontanes Kochen
- ohne Angaben von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht
- erkennt automatisch Grösse und Form des Gargutes
- mit automatischer Anzeige des Garendes

Getestet und für gut befunden durch:



Das patentierte Zartgaren – butterzartes Fleisch genau zum gewünschten Zeitpunkt



Sie haben Gäste eingeladen und möchten sie um 20 Uhr an den Esstisch bitten. Wie geht es Ihnen beim vorgängigen Apéro? Müssen Sie ständig in der Küche nach dem Filet sehen? Nicht mit dem raffinierten Zartgaren. Diese ZUGer Innovation regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Sie können so den Gästen beim Apéro Gesellschaft leisten. Und weil das Filet butterzart gelingt, brillieren Sie als perfekter Gastgeber.

Zartgaren

- perfekt zartes Fleisch
- zum gewünschten Zeitpunkt fertig
- unabhängig von Form und Gewicht
- 100 % Gelinggarantie



Anwendungen



So viel Spass kann Steamen bereiten, vor allem beim Einsatz ohne Grenzen



Dämpfen: Für die Gesundheit, Ihr wertvollstes Gut

Beim schonenden Dämpfen in den ZUGer Steamern werden die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen und die Geschmacksstoffe bleiben erhalten. Das ideale Programm, um Gemüse schonend und gesund zuzubereiten. Sie tun nicht nur viel für die Gesundheit, sondern auch viel für Ihren Genuss. Und dass die Lebensmittel ihre Farbintensität nicht verlieren, erfreut das Auge. Dämpfen: Für eine gesunde und moderne Ernährung wie geschaffen!



Mit dem Programm Profi-Backen erzielen Sie Resultate wie vom Dorfbäcker

Die Betriebsart «Profi-Backen» ist eine Kombination von Dampf und Heissluft. Der Teig geht schön auf und Ihr Brot erhält eine besonders appetitliche und glänzende Kruste. Es wird wunderbar luftig und bleibt auch länger frisch. Diese raffinierte Betriebsart eignet sich perfekt für alle Hefebackwaren wie Brot und Brötchen und lässt Blätterteiggebäck besonders luftig zubereiten.



Das Programm Regenerieren für vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte

Vielerorts ergeben sich für die einzelnen Familienmitglieder verschiedene Essenszeiten. Kein Grund für Stress in der Küche! Mit einer speziellen Kombination von Dampf und Heissluft (Steam S nur Dampf) können Sie vorbereitete Menüs oder Convenience-Produkte ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufwärmen und wie frisch zubereitet auf den Tisch bringen. So einfach können Speisen, ohne sie abzudecken, auf mehreren Auflagen gleichzeitig regeneriert werden.



Mit der Betriebsart «echte Heissluft/Heissluft feucht» backen Sie auf zwei Auflagen gleichzeitig

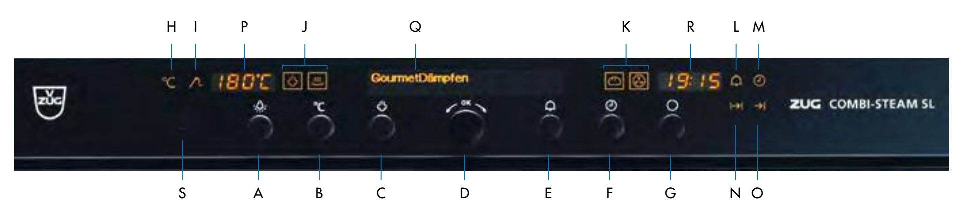
Ob Guetzli auf zwei Blechen, ob Früchte- und Gemüsewähen oder Gratin: Immer erreichen Sie dank der optimalen Heissluftverteilung und der Garraumentlüftung ein perfektes Back- oder Garresultat. Die Betriebsart «Heissluft feucht» eignet sich ganz speziell für Gratins und Aufläufe. Sie sind sogar schneller gar und trocknen nicht aus.

Bedienung/Pflege



Bedienung einfach gemacht

Die Steuerung führt Sie klar, verständlich und erst noch in zehn Sprachen durchs Kochprogramm



Tasten
- A Beleuchtung
- B Garraum-/Kerntemperatur
- C Betriebsart
- D Einstellknopf
- E Timer
- F Uhrzeit/Einschaltdauer
- G Aus

Symbole
- H Garraumtemperatur
- I Kerntemperatur
- J Dampf, Regenerieren
- K Profibacken, Heissluft
- L Timer
- M Uhrzeit
- N Einschaltdauer
- O Ausschaltzeit

Anzeigen
- P Temperatur
- Q Klartextanzeige, 2-zeilig
- R Uhrzeit, Dauer, Timer
- S Kommunikationsschnittstelle (ZUG Auge)



Die neuen Auflagegitter erleichtern die Bedienung und erhöhen die Sicherheit

Mit den neuen Auflagegittern können Sie sich jetzt beim Einschieben und Herausnehmen der Bleche und Gitterroste noch viel sicherer fühlen. Dank der hilfreichen Form der neuen Auflagegitter kann Ihr Gargut nicht mehr kippen und das Einschieben geht wie von selbst.



Das Electronic Steam System mit externem Dampferzeuger

Wasser vom Frischwasserbehälter wird in den externen Dampferzeuger geführt, um dort bedarfsgerecht Dampf zu erzeugen. Nach dem Garvorgang wird das Wasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt, somit kann sich weder im Garraum noch in den Wasserleitungen abgestandenes Wasser ansammeln.

Weitere entscheidende Vorteile:
- schneller und präziser Klimawechsel für hervorragende Ergebnisse
- fein geregelter und effizienter Dampfaufbau
- bedarfsgerechter Verbrauch von Wasser und Energie
- reiner, kalkfreier Dampf im Garraum
- keine Kalkablagerungen im Garraum
- kein lästiges, fetthaltiges Restwasser im Garraum
- hindernisfreier Garraumboden



ZUG macht auch bei der Reinigung Dampf

Die ZUGer Steamer brauchen im Garraum weder kaltes noch warmes Wasser. Dank dem externen Dampferzeuger gelangt nur reiner, kalkfreier Dampf in den Garraum, was unschöne Kalkablagerungen gar nicht erst entstehen lässt. Die glatte, hindernisfreie Oberfläche lässt sich zudem sehr gut reinigen. Denn ZUG denkt weiter. Nur wenn der Aufwand für die Pflege so einfach ist wie bei den ZUGer Steamern, werden Sie begeistert sein.

Die neue Vollglas-Innentür ist besonders reinigungsfreundlich

Wie störend können doch Ecken und Kanten beim Reinigen sein. Die neue Vollglas-Innentür lässt sich wie der Innenraum einfach und effizient pflegen.






Kombinationsmöglichkeiten à discrétion



Elegant kombiniert für hohe Ansprüche

Die Kleingeräte der neuen FutureLine lassen sich perfekt in Ihre Küche integrieren und bilden als Einzelgeräte wie auch in Kombination mit weiteren Geräten eine edle Einheit.



Das Spitzendoppel aus der neuen FutureLine von ZUG: Der Combi-Steam SL und der Microbraun SL

Diese fantastische Kombination bietet Ihnen viele Möglichkeiten. Sie haben immer zwei Garräume für den gleichzeitigen Einsatz zur Verfügung. Die beiden Geräte sind auch einzeln stark, wie schon ein Kurzporträt vor Augen führt.
Der Combi-Steam SL: Gesund kochen, backen wie ein Profi, perfekt zartgaren, vorbereitete Menüs regenerieren.
Der Microbraun SL: Kochen und backen konventionell, mit Heissluft oder Mikrowellen, einzeln oder kombiniert, aus über 80 gespeicherten Rezepten wählen.

40 % mehr Platz!



Volumen 73 Liter (+ 40 % Nutzvolumen)

Der Combi-Steam SL mit dem Hotair SL als perfektes Austauschdoppel

Wie nebenstehende Abbildung eindrücklich demonstriert, ist durch die Kombination Combi-Steam SL oder Steam S mit dem Backofen Hotair SL im Vergleich mit einem älteren Standard-Backofen bei identischer Einbauhöhe ein grosser Volumengewinn möglich. Und wie beim ZUGer Spitzendoppel haben Sie auch hier immer zwei Garräume für den gleichzeitigen Einsatz zur Verfügung! Das erlaubt Vorbereiten, Backen, Braten, Zartgaren oder Dämpfen ganz ohne Hektik, sodass Sie Ihrer Familie oder Ihren Gästen mehr Zeit widmen können.



Einbau unter der Arbeitsplatte

Die Modelle Combair-Steam S/N für den flexiblen Einbau

Ist Ihr Platzangebot auf eine traditionelle Nische beschränkt, nutzen Sie die unbegrenzten Einbaumöglichkeiten im Austausch mit 55- oder 60-cm-Geräten. Ob Hocheinbau oder integriert mit einem Glaskeramik-Kochfeld unter einer Arbeitsplatte, Sie haben immer die ideale Lösung ohne Anpassungen und Einbauprobleme, Sie werden sehen, die Begeisterung ist gross, denn der Combair-Steam S/N vereint Back- und Steamfunktionen im gleichen Gerät.



Hocheinbau

Produktvergleich Steamer

	Combi-Steam SL	Steam S	Combair-Steam S	Combair-Steam N
Prospektseite	19	19	20	20
Ausführungen				
AluClass / AluClass Stangengriff	✓			
ChromeClass / ChromeClass Stangengriff	✓	✓	✓	✓
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	✓		✓	✓
Garraumvolumen Liter	34	36	56	56
Energieeffizienz-Klasse	A		A	A
ZUGer Exklusivitäten				
GourmetDämpfen	✓			
GarAutomatik mit CCS	✓			
Zartgaren	✓		✓	
Regenerieren	✓	✓	✓	✓
Profi-Backen	✓		✓	✓
Gargutsensor	✓		✓	
Klimasensor	✓	✓	✓	✓
Electronic Steam System (ESS)	✓	✓	✓	✓
hindernisfreier Garraumboden	✓	✓	✓	✓
integrierte Rezepte	✓			
ZUG-Home-tauglich	✓			
Anwendungen				
Dämpfen	✓	✓	✓	✓
Ober-/Unterhitze			✓	✓
Heissluft	✓		✓	✓
Heissluft mit Beschwaden	✓		✓	✓
PizzaPlus			✓	✓
Heissluft feucht	✓		✓	✓
Grill			✓	
Warmhaltefunktion	✓			
Bedienung/Pflege				
vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓
Klartextanzeige	✓			
bedienergeführte Entkalkung	✓	✓	✓	✓
Garraum Chromnickelstahl	✓	✓		
Garraum DualEmail			✓	✓

Steamer
Combi-Steam SL und Steam S



Combi-Steam SL (CST SL)

Spiegelglas	**4900.–**/ 4553.90
ChromeClass	**5000.–**/ 4646.80
AluClass	**5050.–**/ 4693.30
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



–verspiegelte Vollglastür 3fach
–ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung







–Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger
–Heissluft + Beschwaden
–Warmhaltefunktion
–Klimasensor
–automatische Entkalkungsanzeige
–pflegeleichter Edelstahl-Garraum
–Beleuchtung: 1 Glühlampe
–automatischer Höhenabgleich
–Wasserbehälter für ca. 2 Stunden Dampfbetrieb bei 100 °C
–1 Garbehälter gelocht 2/3 GN*
–1 Edelstahlblech 2/3 GN*
–2 Gitterroste 2/3 GN*
–Rezeptbuch

Elektronische Steuerung
–Uhrzeit und Timer
–Einschaltdauer/Ausschaltzeit
–Vorschlagstemperaturen
–Kerntemperaturregelung und Anzeige
–elektronische Temperaturregelung und Anzeige Dampf 30 °C bis 100 °C, Heissluft 30 °C bis 230 °C
–Restwärmeanzeige digital
–Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)
–ZUG Auge
–ZUG-Home-tauglich



Steam S (ST S)

Spiegelglas	**2990.–**/2778.80
ChromeClass	**3090.–**/2871.70
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign



–verspiegelte Vollglastür 2fach
–ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung





–Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger
–Klimasensor
–automatische Entkalkungsanzeige
–pflegeleichter Edelstahl-Garraum
–automatischer Höhenabgleich
–Wasserbehälter für ca. 2 Stunden Dampfbetrieb bei 100 °C
–1 Garbehälter gelocht 2/3 GN*
–1 Edelstahlblech 2/3 GN*
–Rezeptbuch

Elektronische Steuerung
–Uhrzeit und Timer
–Einschaltdauer/Ausschaltzeit
–elektronische Temperaturregelung Dampf 40 °C, 80 °C, 90 °C und 100 °C
–Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)
–ZUG Auge

Modell Combi-Steam SL

Option
Stangengriff
–ChromeClass **200.–**/185.90
–AluClass **200.–**/185.90

Modell Steam S

Option
Stangengriff
–ChromeClass **200.–**/185.90

Zubehör zu Combi-Steam SL und Steam S siehe Seite 21

*GN = Gastronorm





Rezeptbuch für weitere Köstlichkeiten Programm GourmetDämpfen im Combi-Steam SL



Rezeptbuch **29.–**/28.30

Steamer
Combair-Steam S und Combair-Steam N



Combair-Steam S (CS S)

Spiegelglas	**4950.–**/ 4600.40
ChromeClass	**5150.–**/ 4786.20
AluClass	**5250.–**/ 4879.20
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign





– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung

















– Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger
– Heissluft und Beschwaden
– Klimasensor
– automatische Entkalkungsanzeige
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– DualEmail, pflegeleicht
– 1 Kuchenblech DualEmail
– 1 Edelstahlblech
– 1 Garbehälter gelocht
– 1 Gitterrost
– Rezeptbuch
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung

– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Vorschlagstemperaturen
– Kerntemperaturregelung und Anzeige
– elektronische Temperaturregelung
– Schnellaufheizung
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)
– ZUG Auge



Combair-Steam N (CS N)

Spiegelglas	**4100.–**/3810.40
ChromeClass	**4300.–**/3996.30
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



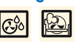


– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung



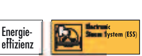












– Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger
– Heissluft und Beschwaden
– Klimasensor
– automatische Entkalkungsanzeige
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– DualEmail, pflegeleicht
– 1 Kuchenblech DualEmail
– 1 Gitterrost
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung

– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Vorschlagstemperaturen
– Schnellaufheizung
– elektronische Temperaturregelung
– Schnellaufheizung
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)
– ZUG Auge

Modell Combair-Steam S
mit Wärmeschublade (W)
CS S W

Spiegelglas	**5065.–**/4707.20
ChromeClass	**5265.–**/4893.10
AluClass	**5365.–**/4986.10

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– AluClass	**200.–**/ 185.90
– Rollauszug	**240.–**/ 223.–

Modell Combair-Steam N
Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– Rollauszug	**240.–**/ 230.–

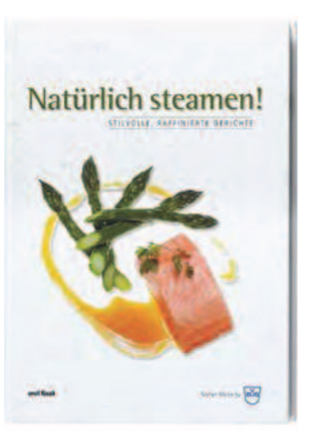
Kurzmodell siehe Seite 30

Zubehör zu Combair-Steam S/N siehe Seite 21

*GN = Gastronorm



Das Kochbuch von Stefan Meier «Natürlich steamen!»



Kochbuch **59.–**/57.60

Das passende Zubehör zum Steamen mit ZUG

Zubehör zu Combi-Steam SL und Steam S



Garbehälter ungelocht 2/3 GN

Höhe 40 mm	**60.–**/55.80
Höhe 40 mm mit Ausguss	**70.–**/65.10

Edelstahlblech 2/3 GN [1), 2)]

Höhe 20 mm	**50.–**/46.50



Garbehälter gelocht 2/3 GN [1)]

Höhe 40 mm	**70.–**/65.10
Höhe 65 mm	**80.–**/74.30



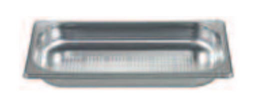
Kuchenblech emailliert 2/3 GN

Höhe 20 mm	**70.–**/65.10



Garbehälter ungelocht 1/3 GN

Höhe 40 mm	**50.–**/46.50
Höhe 65 mm	**60.–**/55.80
Höhe 100 mm	**70.–**/65.10



Garbehälter gelocht 1/3 GN

Höhe 40 mm	**60.–**/55.80
Höhe 65 mm	**70.–**/65.10

Gitterrost 2/3 GN [1)] **50.–**/46.50



Rollauszug **240.–**/223.–

Zubehör zu Combair-Steam S/N



Garbehälter gelocht [3)]
B/T/H
430 × 370 × 25 mm **80.–**/74.30



Edelstahlblech [3)]
B/T/H
430 × 370 × 25 **60.–**/55.80



Kuchenblech DualEmail [3), 4)]
B/T/H
430 × 370 × 25 mm **80.–**/74.30



Gitterrost [3), 4)] **60.–**/55.80



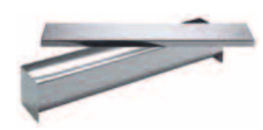
Rollauszug **240.–**/223.–

Spezialzubehör zu Steamer

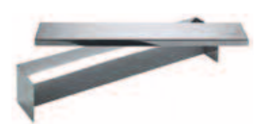


Porzellanform weiss

Höhe 65 mm, 2/3 GN	**100.–**/92.90
Höhe 65 mm, 1/2 GN	**80.–**/74.30
Höhe 65 mm, 1/3 GN	**60.–**/55.80



Terrinenform Edelstahl
halbrund, Inhalt 0,7 l, inkl. Deckel
60 × 60 × 300 mm **70.–**/65.10



Terrinenform Edelstahl
dreieckig, Inhalt 0,45 l, inkl. Deckel
55 × 55 × 300 mm **70.–**/65.10



Rundes Kuchenblech mit TopClean

Ø 24 cm	**50.–**/46.50
Ø 29 cm	**60.–**/55.80
Ø 31 cm	**65.–**/60.40

Legende Gastronorm-Masse GN
Breite × Tiefe
2/3 GN 325 mm × 354 mm
1/2 GN 325 mm × 265 mm
1/3 GN 325 mm × 177 mm

Legende Standardausrüstung
1) Combi-Steam SL
2) Steam S
3) Combair-Steam S
4) Combair-Steam N

Weiteres Zubehör
www.zugplus.ch

Backen und Kochen:

Noch nie gelangen kulinarische Genüsse so einfach und sicher




Zum Thema



Kochen und Backen mit ZUG ist einfach und macht in jedem Fall Spass

Sie kochen praktische Gerichte für den Alltag, Sie zaubern Gourmet-Menüs für Ihre Gäste oder Sie backen fein duftende Kuchen für feierliche Momente Ihrer Liebsten. Ihre Agenda ist gedrängt, Ihre Kochkünste sind fortgeschritten oder entwicklungsfähig. Die Backöfen und Herde der neuen FutureLine führen Sie dank modernster Technik in jedem Fall sicher, schnell und mit wenig Aufwand zum gelungenen Resultat. Selbst weniger geübte Köchinnen und Köche verwandeln so ihre eigenen vier Wände nach Bedarf in ein Gourmetrestaurant, eine Dorfbäckerei oder eine Pizzeria. Mit den eleganten FutureLine-Geräten sind Sie und Ihre Gäste zu Hause in jedem Fall an der richtigen Adresse.

ZUGer Exklusivitäten



GarSensorik, GarAutomatik und Zartgaren



Die vollautomatische ZUGer GarSensorik – vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche

ZUG, der Innovationsführer im Bereich Sensorik, setzt auf bereits hohem Niveau noch einmal neue Massstäbe. Die vollautomatische GarSensorik bietet Ihnen auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie da gewesene Unterstützung. Dank der einzigartigen Gelinggarantie von ZUG bleiben Sie beim Kochen immer entspannt. Und Sie können sich auf die Komplimente der Gäste freuen.

Die GarAutomatik (Pat. pend.) – ob Eigenkreationen, Spontanideen oder Kochbuchrezepte: Alles gelingt vollautomatisch

Bei der neuen ZUGer GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Ob bei ausgedachten Menüs für geladene Gäste oder bei spontan aus Garten, Kühlschrank oder Vorratskammer zusammengestellten Mahlzeiten, die GarAutomatik führt Sie immer einfach, schnell und sicher zum feinen Resultat. Denn dank einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) mit aktiver Lüftungsklappe kann das ideale Klima im Garraum erreicht werden. Ihr Backofen erfühlt automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und kurz nach dem Start wissen Sie auch schon, wann das Gericht fertig ist. So gewinnen auch weniger geübte Köche auf Anhieb die Gourmetherzen ihrer Gäste.

Climate Control System (CCS)



Das patentierte Zartgaren – butterzartes Fleisch genau zum gewünschten Zeitpunkt

Sie haben Gäste eingeladen und möchten sie um 20 Uhr an den Esstisch bitten. Wie geht es Ihnen beim vorgängigen Apéro? Müssen Sie ständig in der Küche nach dem Filet sehen? Nicht mit dem raffinierten Zartgaren. Diese ZUGer Innovation regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Sie können so den Gästen beim Apéro Gesellschaft leisten. Und weil das Filet butterzart gelingt, brillieren Sie als perfekter Gastgeber.





ZUGer Exklusivitäten



Was die ZUGer Backöfen sonst noch einzigartig macht



Über 80 gespeicherte Schweizer Lieblingsgerichte sind per Knopfdruck abrufbar

Die Lieblingsgerichte von Herrn und Frau Schweizer sind auf Knopfdruck für 2, 4 oder 6 Personen abrufbar. Spezialitätenmenüs gelingen immer, können dank Startaufschub schon am Morgen vorbereitet werden und sind exakt zur gewünschten Zeit servierbereit. Die über 80 gespeicherten Rezepte sind in einem exklusiven Rezeptbuch zusammengefasst. So macht das Ausprobieren und Entdecken noch mehr Spass.



Der exklusive Gargutsensor mit Drehspiess für Gelinggarantie bei Fleischgerichten

Die von Ihnen gewünschte Kerntemperatur im Fleischstück wird mit dem Gargutsensor auf das Grad genau gemessen, in der Anzeige angegeben und laufend elektronisch überwacht. So können Sie jederzeit kontrollieren, ob der Braten mit der von Ihnen gewünschten Kerntemperatur zum Gelingen kommt. Der patentierte Gargutsensor ermöglicht diesen Vorgang sogar am drehenden Fleischstück.



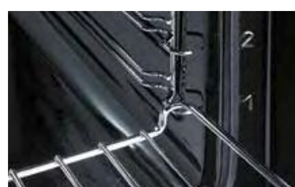
Der erste Backofen mit integrierter Mikrowelle

Mikrowellen ermöglichen in Kombination mit konventionellen Betriebsarten im Microbraun SL die schnelle Art zu kochen, zu backen und zu braten. Daraus resultiert eine bedeutende Zeitersparnis. So kann ein herrlicher Kartoffelgratin in nur 20 Minuten zubereitet werden.



Die neuen Backöfen mit bis zu 31 % mehr Volumen

Die neuen Backöfen und Herde bieten viel Platz für Feines. Dank dem grossen Garraum von bis zu 68 Litern finden auch sehr grosse Gerichte oder Garbehälter Platz. Gerade wenn Sie für viele Gäste kochen, werden Sie die 31 % mehr Volumen gegenüber herkömmlichen Geräten sehr zu schätzen wissen.



Die neuen Auflagegitter erleichtern die Bedienung und erhöhen die Sicherheit

Mit den neuen Auflagegittern können Sie sich jetzt beim Einschieben und Herausnehmen der Kuchenbleche und Gitterroste noch viel sicherer fühlen. Dank der geänderten Form kann Ihr Gargut nicht mehr kippen oder verrutschen. Und die neue seitliche Auflagenbeschriftung hilft Ihnen jederzeit beim Einschieben der Gerichte. Egal, ob Sie auf einer, auf zwei oder sogar auf drei Auflagen arbeiten möchten. Die Halogenbeleuchtung gewährt Ihnen jederzeit den besten Blick auf Ihr Gericht.

0 Watt Standby-Verbrauch

Die intelligente elektronische Steuerung begibt sich automatisch nach Beendigung des Garprozesses in den Standby-Modus (0 Watt nach SN/EN 62301).

Anwendungen



Attraktive Betriebsarten und weitere Raffinessen



PizzaPlus für Pizza wie beim Italiener

Dank der echten Heissluft, kombiniert mit der Unterhitze, wird der Boden der Pizza, der Quiche oder des Fruchtkuchens wunderbar knusprig.



Mit der Betriebsart «echte Heissluft» backen Sie auf mehreren Auflagen gleichzeitig

Auch die preiswerte Ausführung für Leute von heute ist mit echter Heissluft ausgestattet. Mit dieser Betriebsart backen Sie gleichzeitig auf bis zu drei Auflagen. Und sparen dabei erst noch viel Zeit und Energie.



Der Rollauszug ist sicher und bequem

Mit dem Rollauszug kann man bis zu drei Kuchenbleche sicher und bequem aus dem Garraum ziehen. Das ist vor allem praktisch zum Übergiessen eines Fleischstücks oder beim Entnehmen des Kuchenblechs.



Das neue Programm zum Warmhalten und Tellerwärmen

Bereits zubereitete Speisen und Gerichte können einfach und bequem bis zu 1½ Stunden im Backofen warm gehalten werden, ohne dass diese weitergaren oder austrocknen. So schmeckt auch der zweite Gang perfekt und wie frisch zubereitet. Auch in Backöfen ohne Wärmeschublade kann das Geschirr für das perfekte Dinner vorgewärmt werden. Mit dem neuen Programm Tellerwärmen werden Teller, Schüsseln oder Platten rasch und bequem auf die richtige Temperatur gebracht.



Bedienung leicht und sicher gemacht

Nebst verschiedenen Zeitfunktionen beinhaltet die Steuerung auch Anzeigen für Garraum- und Garguttemperatur, damit Sie immer über den Zustand Ihres Menüs im Bilde sind. Mit äusserst eleganter Bedienung: Sanfte Drucktasten, kombiniert mit einem zentralen Einstellknopf und einer 2-zeiligen Klartextanzeige, ermöglichen eine einfache, praktische Handhabung (Abbildung: Microbraun SL).



Tasten
A Beleuchtung
B Mikrowelle (Leistung und Dauer)
C Garraum-/Kerntemperatur
D Betriebsart
E Einstellknopf
F Timer
G Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit
H Wärmeschublade*
I Aus

Anzeigen
J Klartextanzeige, 2-zeilig
K Temperatur, Mikrowellenleistung
L Uhrzeit, Dauer und Timer

Symbole
M Mikrowellenleistung
N Mikrowellendauer
O Garraumtemperatur
P Kerntemperatur
Q Timer
R Einschaltdauer
S Ausschaltzeit
T Uhrzeit
U Betriebsarten
V Wärmeschublade*
X Kommunikationsschnittstelle (ZUG Auge)

*modellabhängig



Die Klartextanzeige führt Sie nach Wunsch mehrsprachig durchs Kochprogramm

Dank der ausgeklügelten Klartextanzeige ist die Bedienung des Microbraun SL, Combair SL und SLP ein Kinderspiel. Sie gibt Ihnen laufend an, welchen Schritt Sie als Nächstes machen können. So wird das Bedienen zum Spass und interessanten Dialog.



Die Zeitschaltuhr lässt nichts anbrennen und das Timing ist immer perfekt

Mit der neuen elektronischen Zeitschaltuhr haben Sie alles sekundengenau im Griff. Damit das Gargut perfekt gelingt, ertönt nach der notwendigen Zubereitungsdauer ein akustisches Signal. Sie können den Backofen auch so programmieren, dass der Start zur Zubereitung eines Gerichts erfolgt, auch wenn Sie nicht zu Hause sind.

Combair SG/SP/S
1 Einstellknopf
2 Timer
3 Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit
4 Anzeige Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit



Die 3- bis 4fach-Verglasung sorgt für kühle Fronten

ZUG trägt zur Abkühlung an der Küchenfront bei. Das ganze Backofen- und Herdsortiment ist mit wärmereflektierender, verspiegelter 3- bis 4fach-Verglasung ausgerüstet. Durch die spezielle Konstruktion sowie Belüftung der Tür werden auch besonders neugierige Kinderhände vor Verbrennungen geschützt.

Hier ein kleiner Sicherheitsbeweis:

Bei einer durchschnittlichen Raumtemperatur von 25 °C und einer Garraumtemperatur von 180 °C nach 1 Std. Heissluftbetrieb beträgt die Temperatur aussen auf der Türmitte bloss 31 °C (Beispiel Combair SLP).





Die ZUGer Backöfen reinigen sich praktisch von selbst



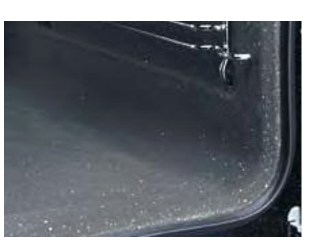
Die pyrolytische Selbstreinigung sorgt mit Hitze für Sauberkeit im Handumdrehen

Die Königin unter den Selbstreinigern. Bei dieser Reinigungsart werden Verschmutzungen durch das Aufheizen des Garraumes in Asche verwandelt. Es genügt ein feuchtes Tuch, um die Asche ohne grossen Aufwand wegzuwischen. Neu verfügen auch die Geräte mit pyrolytischer Selbstreinigung über eine elegante Vollglasinnentür, welche sich sehr einfach und perfekt reinigen lässt. Zudem wurde das Pyrolyse-Sortiment ausgebaut. Bereits ab dem neuen Modell Combair SP, als Herd wie auch als Backofen, kann man von dieser Reinigungsart profitieren.



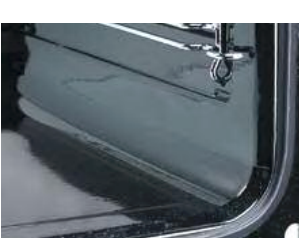
Dank ZUGer TopClean bleiben Rückstände kaum mehr haften

Die Hightech-Lösung unter den Reinigungshilfen. Damit der Aufwand beim Reinigen des Garraumes oder der Backbleche noch geringer ausfällt, dafür sorgt diese neue, speziell entwickelte Beschichtung des Emails. Dank ihrer hervorragenden Antihaft-Eigenschaft lassen sich sämtliche Rückstände ganz einfach und mühelos mit einem feuchten Tuch entfernen.



Die Katalyse ist der Klassiker unter den Selbstreinigern

Sauberkeit hat bei ZUG System: Stellen Sie sich vor, Sie braten oder grillieren und Ihr Backofen baut Fettspritzer oder andere Schmutzpartikel gleich selbst von den Innenwänden ab. Das nennt man Katalyse. Dieser effektive Reinigungsservice nimmt Ihnen während Jahren die Reinigungsarbeit ab.



Das ZUGer Brillant-Email ist pflegeleicht und kratzfest

Die glatte und widerstandsfähige Beschichtung ist so pflegeleicht, dass beim Backen das nachträgliche Putzen fast in Vergessenheit gerät.






Attraktive Kombinationsmöglichkeiten



Ob über- oder nebeneinander eingebaut, mit unseren Geräten lassen sich praktisch alle Einbausituationen lösen. Kombinationen mit Steamer, Backofen, Kleinbackofen oder Coffee-Center lassen sich nach Ihren Wünschen perfekt realisieren. Nebst einem sehr hohen Gebrauchsnutzen und grosser Flexibilität hat das neue FutureLine-Sortiment noch mehr zu bieten. Die Geräte mit dem neuen, sehr eleganten FutureLine-Design sind in jeder Küche ein Blickfang und bestechen durch ihre qualitativ hochstehende und dezente Ausstrahlung.







Die Wärmeschublade ist unsere Schweizer Spezialität für Schweizer Bedürfnisse

Da ZUG wirklich auf alle Schweizer Bedürfnisse eingeht, müssen Sie auf die Wärmeschublade nicht verzichten: Bei den Modellen Microbraun SL, Combair SLP und SL ist die Wärmeschublade serienmässig dabei. Bei den Modellen Combair S bis SEP steht dieser praktische Zusatznutzen als Option im Angebot.



Der im Backofen integrierte Dunstabzug (DV) sorgt für Frischluft rund um den Ofen

Bei den Backöfen mit integriertem Dunstabzug (Modell DV) wird der Gardunst über eine Rohrleitung direkt ins Freie befördert. Dies ist besonders bei offenen Küchen ein grosser Vorteil.



Der elektrische Frontanschluss erleichtert den Fachleuten den Einbau

Bei allen ZUGer Herden und Backöfen befindet sich der elektrische Anschluss an der Frontseite. So können die Fachleute (Elektriker/Anschläger) unabhängig voneinander arbeiten. Aufwändige Koordinations- und Arbeitszeit entfällt, und Sie profitieren bereits schon bei der Montage von einem minimalen Aufwand. Neu bieten wir zusätzlich ein spezielles Optionen-Set für den Kombianschluss für zwei Geräte über- oder nebeneinander an. So kann auch diese Anschlusssituation noch einfacher, schneller und sicherer gelöst werden.

Einbau

Spezialausführungen







Backofen (Modell Combair S – Microbraun SL), Combair-Steam S/N oder Herd (Modell Combair S) als Kurzmodell-Gerät ohne Schublade (Höhe 60 cm) geeignet z. B.
- bei knappen Platzverhältnissen
- bei Sonderwünschen
- in Kombination mit Combi-Steam SL, Steam S, Hotair SL oder Mikrowellengeräten

ChromeClass- und AluClass-Geräte mit Stangengriff
Auf Wunsch bietet ZUG sämtliche ChromeClass- und AluClass-Geräte mit einem eleganten Stangengriff gegen Aufpreis an (bitte bei Bestellung angeben).

Seniorenherd
Die Herde De Luxe S sowie Combair sind als Variante «Seniorenherd» erhältlich. Diese Modelle sind bewusst auf die speziellen Bedürfnisse der hindernisfreien Bedienung gestaltet. Die Drehschalter sind gross beschriftet und die Geräteschublade mit einer grosszügigen Griffschale versehen.

Zubehör für Backöfen und Herde



Rollauszug
Standard **320.–**/297.40
Kleinbackofen (Hotair SL) **240.–**/223.–



Sensorbratenkorb
Zu Microbraun SL, Combair SLP und Combair SL **220.–**/204.50



Original-Kuchenblech mit Topclean
Für alle 68-, 65- und 39-Liter-Garräume mit der ZUGer TopClean-Beschichtung für einfachste Reinigung **45.–**/41.80
Standard für alle 56- und 52-Liter-Garräume **35.–**/32.50



Gitterrost
Für alle 68-, 65- und 39-Liter-Garräume **20.–**/18.60
Für alle 56- und 52-Liter-Garräume **20.–**/18.60



Rundes Kuchenblech mit TopClean
Mit der ZUGer TopClean-Beschichtung für einfachste Reinigung.
Zu allen Modellen
Ø 24 cm **50.–**/46.50
Ø 29 cm **60.–**/55.80
Ø 31 cm **65.–**/60.40

Produktvergleich Backöfen

	Microbraun SL	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair SP	Combair S	Combair	De Luxe S	Hotair SL
Prospektseite	32	32	33	33	34	34	35	35	36	36	37
Ausführungen											
AluClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓
AluClass Stangengriff	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
ChromeClass Stangengriff	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓
nero/weiss							✓	✓	✓	✓	
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Glühlampen	Glühlampen	Halogen	Glühlampen	Glühlampen	Glühlampe	Halogen
Garraumvolumen Liter	65	68	68	68	68	52	68	52	52	56	39
Kleinbackofen											✓
Energieeffizienz-Klasse	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
ZUGer Exklusivitäten											
GarAutomatik mit CCS	✓	✓	✓								
Zartgaren	✓	✓	✓								
Gargutsensor	✓	✓	✓								
Klimasensor	✓	✓	✓								
Mikrowellen kombiniert	✓										
integrierte Rezepte	✓	✓	✓								
ZUG-Home-tauglich	✓	✓									
Anwendungen											
Ober-/Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Heissluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Warmhaltefunktion	✓	✓	✓								
Bedienung/Pflege											
vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓						✓
elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Klartextanzeige	✓	✓	✓								
pyrolytische Reinigung		✓		✓			✓				
ZUGer TopClean	✓		✓		✓						✓
katalytische Reinigung						✓		✓	✓	✓	
Brillant-Email						✓		✓	✓	✓	

Backöfen
Microbraun SL und Combair SLP



Microbraun SL (BM SL)

Spiegelglas	**6000.–**/ 5576.20
ChromeClass	**6200.–**/ 5762.10
AluClass	**6300.–**/ 5855.–
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign





– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung









– Garraum 65 Liter, TopClean
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– Borosilikat-Glasschale
– Klimasensor
– Beleuchtung: 2 Halogenlampen
– Energiesparbelüftung
– bedarfsgerechte Nachbelüftung
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Wärmeschublade
– Warmhaltefunktion
– Tellerwärmen

Elektronische Steuerung
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Schnellaufheizung
– Kerntemperaturregelung und Anzeige
– elektronische Temperaturregelung und Anzeige
– ZUG Auge, ZUG-Home-tauglich
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)



Combair SLP (BC SLP)

Spiegelglas	**4250.–**/3949.80
ChromeClass	**4450.–**/4135.70
AluClass	**4550.–**/4228.60
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 4fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung



















– Garraum 68 Liter
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– Klimasensor
– Beleuchtung: 2 Halogenlampen
– Energiesparbelüftung
– bedarfsgerechte Nachbelüftung
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Wärmeschublade
– Warmhaltefunktion
– Tellerwärmen

Elektronische Steuerung
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Schnellaufheizung
– Kerntemperaturregelung und Anzeige
– elektronische Temperaturregelung und Anzeige
– ZUG Auge, ZUG-Home-tauglich
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)

Modell Microbraun SL
mit integriertem Dunstabzug (DV)
BM SL DV

Spiegelglas	**6400.–**/5948.–
ChromeClass	**6600.–**/6133.80
AluClass	**6700.–**/6226.80

Modell Combair SLP
mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SLP DV

Spiegelglas	**4650.–**/4321.60
ChromeClass	**4850.–**/4507.40
AluClass	**4950.–**/4600.40

Option/Zubehör
Microbraun SL und Combair SLP

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– AluClass	**200.–**/ 185.90
Sensorbratenkorb	**220.–**/ 204.50
Rollauszug	**320.–**/ 297.40

– Kurzmodell Microbraun SL und Combair SLP siehe Seite 30



Zum Haus mit Hirn
www.zughome.ch

Backöfen
Combair SL und Combair SEP



Combair SL (BC SL)

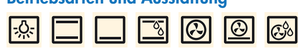
Spiegelglas	**3700.–**/ 3438.70
ChromeClass	**3900.–**/ 3624.50
AluClass	**4000.–**/ 3717.50
vRG	**11.–**/ 10.20

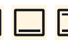
Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung



















– Garraum 68 Liter, TopClean
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– Klimasensor
– Beleuchtung: 2 Halogenlampen
– Energiesparbelüftung
– bedarfsgerechte Nachbelüftung
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Wärmeschublade
– Warmhaltefunktion
– Tellerwärmen

Elektronische Steuerung
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Schnellaufheizung
– Kerntemperaturregelung und Anzeige
– elektronische Temperaturregelung und Anzeige
– ZUG Auge
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)

Combair SEP (BC SEP)

Spiegelglas	**3450.–**/3206.30
ChromeClass	**3650.–**/3392.20
AluClass	**3750.–**/3485.10
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign

G C A

– verspiegelte Vollglastür 4fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung



– Garraum 68 Liter
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– Beleuchtung: 2 Halogenlampen
– bedarfsgerechte Nachbelüftung
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Vorschlagstemperaturen
– Schnellaufheizung
– elektronische Temperaturregelung und Anzeige
– ZUG Auge
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)

Modell Combair SL
mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SL DV

Spiegelglas	**4100.–**/3810.40
ChromeClass	**4300.–**/3996.30
AluClass	**4400.–**/4089.20

Modell Combair SEP
mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SEP DV

Spiegelglas	**3850.–**/3578.10
ChromeClass	**4050.–**/3763.90
AluClass	**4150.–**/3856.90

mit Wärmeschublade (W)
BC SEP W

Spiegelglas	**3565.–**/3313.20
ChromeClass	**3765.–**/3499.10
AluClass	**3865.–**/3592.–

mit DV und Wärmeschublade
BC SEP DV W

Spiegelglas	**3965.–**/3684.90
ChromeClass	**4165.–**/3870.80
AluClass	**4265.–**/3963.80

Option/Zubehör
Combair SL und Combair SEP

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– AluClass	**200.–**/ 185.90
Sensorbratenkorb (BC SL)	**220.–**/ 204.50
Rollauszug	**320.–**/ 297.40

– Kurzmodell Combair SL und Combair SEP siehe Seite 30

Backöfen
Combair SE und Combair SG



Combair SE (BC SE)

Spiegelglas	**2900.–**/ 2695.20
ChromeClass	**3100.–**/ 2881.–
AluClass	**3200.–**/ 2974.–
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign




G C A

– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung









– Garraum 68 Liter, TopClean
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– bedarfsgerechte Nachbelüftung
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit
– Vorschlagstemperaturen
– Schnellaufheizung
– elektronische Temperaturregelung und Anzeige
– ZUG Auge
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)



Combair SG (BC SG)

Spiegelglas	**2500.–**/ 2323.40
ChromeClass	**2700.–**/ 2509.30
AluClass	**2800.–**/ 2602.20
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



G C A

– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung








– Garraum 52 Liter
– 2 Kuchenbleche
– 1 Gitterrost
– Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit

Modell Combair SE
mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SE DV

Spiegelglas	**3300.–**/3066.90
ChromeClass	**3500.–**/3252.80
AluClass	**3600.–**/3345.70

mit Wärmeschublade (W)
BC SE W

Spiegelglas	**3015.–**/2802.–
ChromeClass	**3215.–**/2987.90
AluClass	**3315.–**/3080.90

mit DV und Wärmeschublade
BC SE DV W

Spiegelglas	**3415.–**/3173.80
ChromeClass	**3615.–**/3359.70
AluClass	**3715.–**/3452.60

Modell Combair SG
mit Selbstreiniger (SR)
BC SG SR

Spiegelglas	**2650.–**/2462.80
ChromeClass	**2850.–**/2648.70
AluClass	**2950.–**/2741.60

mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SG DV

Spiegelglas	**2900.–**/2695.20
ChromeClass	**3100.–**/2881.–
AluClass	**3200.–**/2974.–

mit integriertem DV und SR
BC SG DV SR

Spiegelglas	**3050.–**/2834.60
ChromeClass	**3250.–**/3020.40
AluClass	**3350.–**/3113.40

mit Wärmeschublade und SR
BC SG W SR

Spiegelglas	**2765.–**/2569.70
ChromeClass	**2965.–**/2755.60
AluClass	**3065.–**/2848.50

mit DV, Wärmeschublade und SR
BC SG DV W SR

Spiegelglas	**3165.–**/2941.40
ChromeClass	**3365.–**/3127.30
AluClass	**3465.–**/3220.30

Option/Zubehör
Combair SE und Combair SG

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– AluClass	**200.–**/ 185.90
Rollauszug	**320.–**/ 297.40

– Kurzmodell Combair SE und Combair SG siehe Seite 30

Backöfen
Combair SP und Combair S



Combair SP (BC SP)

nero/weiss	**3210.–**/ 2983.30
ChromeClass	**3340.–**/ 3104.10
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



N W C

– verspiegelte Vollglastür 4fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung






– Garraum 68 Liter
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
– Beleuchtung: 2 Halogenlampen
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit

Combair S (BC S)

nero/weiss	**2260.–**/2100.40
ChromeClass	**2390.–**/2221.20
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



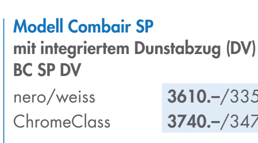
N W C

– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung

– Garraum 52 Liter
– 2 Kuchenbleche
– 1 Gitterrost
– 1 Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– integrierter Dunstabzug (Modell DV)
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit



Modell Combair SP
mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SP DV

nero/weiss	**3610.–**/3355.–
ChromeClass	**3740.–**/3475.80

mit Wärmeschublade (W)
BC SP W

nero/weiss	**3325.–**/3090.10
ChromeClass	**3455.–**/3211.–

mit DV und Wärmeschublade
BC SP DV W

nero/weiss	**3725.–**/3461.90
ChromeClass	**3855.–**/3582.70

Modell Combair S
mit Selbstreiniger (SR)
BC S SR

nero/weiss	**2410.–**/2239.80
ChromeClass	**2540.–**/2360.60

mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC S DV

nero/weiss	**2660.–**/2472.10
ChromeClass	**2790.–**/2592.90

mit integriertem DV und SR
BC S DV SR

nero/weiss	**2810.–**/2611.50
ChromeClass	**2940.–**/2732.30

mit Wärmeschublade und SR
BC S W SR

nero/weiss	**2525.–**/2346.70
ChromeClass	**2655.–**/2467.50

mit DV, Wärmeschublade und SR
BC S DV W SR

nero/weiss	**2925.–**/2718.40
ChromeClass	**3055.–**/2839.20

Option/Zubehör
Combair SP und Combair S

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
Rollauszug	**320.–**/ 297.40

– Kurzmodell Combair SP und Combair S siehe Seite 30

Backöfen
Combair und De Luxe S



Combair (BC)

nero/weiss	**2080.–**/ 1933.10
ChromeClass	**2210.–**/ 2053.90
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



N W C

–verspiegelte Vollglastür 3fach
–ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung











–Garraum 52 Liter
–2 Kuchenbleche
–1 Gitterrost
–1 Schutzeinlage
–versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
–pflegeleichtes Brillant-Email
–Beleuchtung: 2 Glühlampen
–integrierter Dunstabzug (Modell DV)
–geräumige Geräteschublade

De Luxe S (BL S)

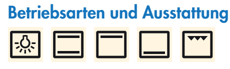
nero/weiss	**1790.–**/ 1663.60
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign

N W

–verspiegelte Vollglastür 3fach
–ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung







–Garraum 56 Liter
–1 Kuchenblech
–1 Gitterrost
–1 Schutzeinlage
–versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
–pflegeleichtes Brillant-Email
–Beleuchtung: 1 Glühlampe
–geräumige Geräteschublade

Modell Combair
mit Selbstreiniger (SR)
BC SR

nero/weiss	**2230.–**/2072.50
ChromeClass	**2360.–**/2193.30

mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC DV

nero/weiss	**2480.–**/2304.80
ChromeClass	**2610.–**/2425.70

mit integriertem DV und SR
BC DV SR

nero/weiss	**2630.–**/2444.20
ChromeClass	**2760.–**/2565.10

Modell De Luxe S
mit Selbstreiniger (SR)
BL S SR

nero/weiss	**1940.–**/1803.–

Option/Zubehör
Combair und De Luxe S

Stangengriff (BC)	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
Rollauszug	**320.–**/ 297.40

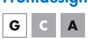
Kleinbackofen
Hotair SL



Hotair SL (BH SL)

Spiegelglas	**2220.–**/ 2063.20
ChromeClass	**2320.–**/ 2156.10
AluClass	**2370.–**/ 2202.60
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign




G C A

–verspiegelte Vollglastür 3fach
–ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung









–Garraum 39 Liter, TopClean
–1 Kuchenblech, TopClean
–1 Gitterrost
–Beleuchtung: 2 Halogenlampen
–bedarfsgerechte Nachbelüftung

Elektronische Steuerung

–Uhrzeit und Timer
–Einschaltdauer/Ausschaltzeit
–Vorschlagstemperaturen
–elektronische Temperaturregelung und Anzeige
–Restwärmeanzeige
–Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)
–ZUG Auge

Option/Zubehör
Hotair SL

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– AluClass	**200.–**/ 185.90
Rollauszug	**240.–**/ 223.–



Produktvergleich
Herde

	Combair SG	Combair SP	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
Prospektseite	39	39	40	40	41	41
Ausführungen						
ChromeClass	✓	✓	✓	✓		
ChromeClass Stangengriff	✓	✓	✓	✓		
Spiegelglas	✓					
nero/weiss		✓	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	Glühlampen	Halogen	Glühlampen	Glühlampen	Glühlampe	Glühlampe
Garraumvolumen Liter	52	68	52	52	56	56
Version Seniorenherd				✓	✓	
Energieeffizienz-Klasse	A	A	A	A	A	A
Anwendungen						
Ober-/Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft	✓	✓	✓	✓		
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓		
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	
Bedienung/Pflege						
elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓	✓			
pyrolytische Reinigung		✓				
katalytische Reinigung	✓		✓	✓	✓	
Brillant-Email	✓		✓	✓	✓	✓

Herde
Combair SG und Combair SP



Combair SG (EC SG4)

Spiegelglas	**2520.–**/ 2342.–
ChromeClass	**2720.–**/ 2527.90
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung









– Garraum 52 Liter
– 2 Kuchenbleche
– 1 Gitterrost
– 1 Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
– 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit



Combair SP (EC SP4)

nero/weiss	**3230.–**/3001.90
ChromeClass	**3360.–**/3122.70
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 4fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung





– Garraum 68 Liter
– 2 Kuchenbleche, TopClean
– 1 Gitterrost
– versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
– 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
– Beleuchtung: 2 Halogenlampen
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit

Modell Combair SG
mit Selbstreiniger (SR)
EC SG4 SR

Spiegelglas	**2670.–**/2481.40
ChromeClass	**2870.–**/2667.30

mit Wärmeschublade und SR
EC SG4 W SR

Spiegelglas	**2785.–**/2588.30
ChromeClass	**2985.–**/2774.20

Modell Combair SP
mit Wärmeschublade
EC SP4 W

nero/weiss	**3345.–**/3108.70
ChromeClass	**3475.–**/3229.60

Option/Zubehör
Combair SG und Combair SP

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
Rollauszug	**320.–**/ 297.40



Herde
Combair S und Combair



Combair S (EC S4)

nero/weiss	**2280.–**/2119.–
ChromeClass	**2410.–**/2239.80
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung

















– Garraum 52 Liter
– 2 Kuchenbleche
– 1 Gitterrost
– 1 Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
– 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– Nachbelüftung bei Abschaltautomatik-Betrieb
– geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr
– Uhrzeit und Timer
– Einschaltdauer/Ausschaltzeit



Combair (EC2/3/4)

2 Platten nero/weiss	**2030.–**/1886.60
3 Platten nero/weiss	**2100.–**/1951.70
4 Platten nero/weiss	**2170.–**/2016.70
4 Platten ChromeClass	**2300.–**/2137.50
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung













– Garraum 52 Liter
– 2 Kuchenbleche
– 1 Gitterrost
– 1 Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für 2, 3 oder 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
– 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 2 Glühlampen
– geräumige Geräteschublade

Modell Combair S
mit Selbstreiniger (SR)
EC S4 SR

nero/weiss	**2430.–**/2258.40
ChromeClass	**2560.–**/2379.20

mit Wärmeschublade und SR
EC S4 W SR

nero/weiss	**2545.–**/2365.20
ChromeClass	**2675.–**/2486.10

Modell Combair
2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC2 SR

nero/weiss	**2180.–**/2026.–

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC3 SR

nero/weiss	**2250.–**/2091.10

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC4 SR

nero/weiss	**2320.–**/2156.10
ChromeClass	**2450.–**/2277.–

Option/Zubehör
Combair S und Combair

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
Rollauszug	**320.–**/ 297.40

Spezialausführungen
Combair in Ausführung Seniorenherd ohne Mehrpreis (siehe Seite 30)
– 2 Platten nero/weiss
– 3 Platten nero/weiss
– 4 Platten nero/weiss/ChromeClass

– Kurzmodell Combair S siehe Seite 30

Herde
De Luxe S und De Luxe



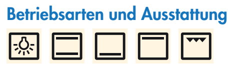
De Luxe S (EL S2/3/4)

2 Platten nero/weiss	**1710.–**/ 1589.20
3 Platten nero/weiss	**1780.–**/ 1654.30
4 Platten nero/weiss	**1850.–**/ 1719.30
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign

– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

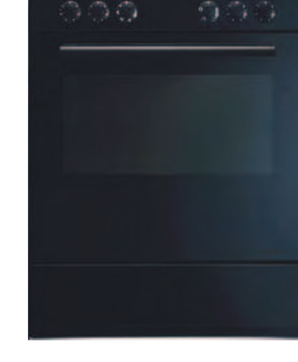
Betriebsarten und Ausstattung







– Garraum 56 Liter
– 1 Kuchenblech
– 1 Gitterrost
– 1 Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für 2, 3 oder 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
– 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 1 Glühlampe
– geräumige Geräteschublade



De Luxe (EL2/3/4)

2 Platten nero/weiss	**1510.–**/1403.30
3 Platten nero/weiss	**1580.–**/1468.40
4 Platten nero/weiss	**1650.–**/1533.50
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– verspiegelte Vollglastür 3fach
– ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung







– Garraum 56 Liter
– 1 Kuchenblech
– 1 Gitterrost
– 1 Schutzeinlage
– versenkbare Drehschalter für 2, 3 oder 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
– pflegeleichtes Brillant-Email
– Beleuchtung: 1 Glühlampe
– geräumige Geräteschublade

Dazu passen nur Kochplattensätze sowie die Kochfelder GK42H1, GK32H1 und GK22H1.

Modell De Luxe S
2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S2 SR

nero/weiss	**1860.–**/1728.60

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S3 SR

nero/weiss	**1930.–**/1793.70

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S4 SR

nero/weiss	**2000.–**/1858.70

Zubehör
De Luxe S und De Luxe

Rollauszug	**320.–**/ 297.40

Spezialausführungen
De Luxe S in Ausführung Seniorenherd ohne Mehrpreis (siehe Seite 30)
– 2 Platten nero/weiss
– 3 Platten nero/weiss
– 4 Platten nero/weiss

De Luxe S in Ausführung 230 Volt ohne Mehrpreis
– 4 Platten nero/weiss



Die neuen Wärmeschubladen lassen sich perfekt mit den ZUGer Backöfen, Steamern und dem Coffee-Center kombinieren. Sie gewinnen dadurch noch mehr Flexibilität und Mehrwert in Ihrer Küche. Die qualitativ hochwertigen Schubladen sind mit einem sehr leicht zu reinigenden Innenraum aus Edelstahl ausgestattet und verfügen über einen Teleskopauszug, der mit bis zu 25 kg belastet werden kann.



Die neuen Wärmeschubladen für verschiedene Anwendungen

Dieses Zusatzgerät eignet sich dank dem grosszügigen Temperaturbereich von ca. 30 °C bis 80 °C für verschiedene Anwendungen:

- Qualitativ hochstehendes Warmhalten von Speisen dank individueller Temperaturregulierung
- Antauen von gefrorenen Speisen für die Weiterverarbeitung
- Niedertemperaturgaren von Fleischstücken
- Schnelles und gleichmässiges Vorwärmen von Geschirr dank der perfekten Zusammenarbeit der Glasheizplatte mit dem Querstromgebläse, welches für eine sehr gute Wärmeverteilung in der ganzen Schublade sorgt. So wird der ganze Geschirrstapel gleichmässig erwärmt.



Die neuen Wärmeschubladen sind wahre Kombinationsmeister

Nischenhöhe 60 cm, Backofen Microbraun SL neben einem Combi-Steam SL mit darunterliegender Wärmeschublade 55/220.



Nischenhöhe 76,2 cm,
Backofen Combair SL (Kurzmodell)
mit Wärmeschublade 55/162



Nischenhöhe 60 cm,
Combi-Steam SL
mit Wärmeschublade 55/220

Wärmeschubladen



Wärmeschublade 55 162 (WS 55 162)	
Spiegelglas	**1240.–**/ 1152.40
ChromeClass	**1320.–**/ 1226.80
AluClass	**1340.–**/ 1245.40
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign



Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr von 10 Personen oder 20 Teller Ø 27 cm
- Volle Ausnutzung der gesamten Schubladenfläche dank Teleskop-Vollauszug
- Innenraum Chromstahl
- Boden mit Glasheizplatte aus gehärtetem Glas
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich ca. 30–80 °C

Zubehör

Stangengriff

- ChromeClass **200.–**/ 185.90
- AluClass **200.–**/ 185.90



Wärmeschublade 55 220 (WS 55 220)	
Spiegelglas	**1320.–**/ 1226.80
ChromeClass	**1400.–**/ 1301.10
AluClass	**1420.–**/ 1319.70
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign



Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr von 15 Personen oder 30 Teller Ø 27 cm
- Volle Ausnutzung der gesamten Schubladenfläche dank Teleskop-Vollauszug
- Innenraum Chromstahl
- Boden mit Glasheizplatte aus gehärtetem Glas
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich ca. 30–80 °C

Zubehör

Stangengriff

- ChromeClass **200.–**/ 185.90
- AluClass **200.–**/ 185.90

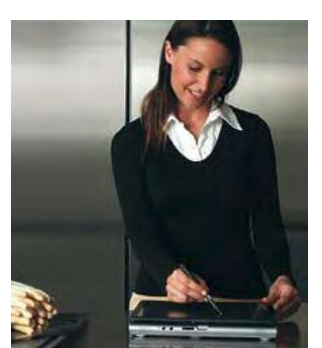


ZUG-Home
Eine Steigerung der Wohnqualität



Das intelligente Haus ist eine Erholungsinsel

Der Wohnbereich wird für den modernen Bewohner zu einer Erholungsinsel. Ein zeitgemässes Wohnumfeld trägt zum Wohlbefinden, zur Leistungssteigerung und allgemeinen Zufriedenheit bei. Die verschiedenen Anlageteile wie Beleuchtung, Heizung, Sicherheitsinstallationen, Musik und Haushaltgeräte sind in einem intelligenten Haus miteinander vernetzt und können bequem über eine einzige Bedieneinheit gesteuert werden.



Einfache Installation von ZUG-Home

Für die Integration eines ZUG-Home-Gerätes in ein intelligentes Haus braucht es nur wenige Komponenten und Schritte. Die Geräte werden am bestehenden Powerline-Stromnetz angeschlossen und kommunizieren mit dem Herzstück eines vernetzten Hauses, dem Gateway, per plug & play automatisch.

ZUG-Home bringt Ihnen mehr Mobilität – also mehr Lebensqualität

Mit ZUG-Home sind Sie mobil und überall in der Lage, Ihre Haushaltgeräte zu steuern und zu überwachen. Befinden Sie sich mit Ihren Gästen im Garten oder geniessen Sie einen spannenden Film: Ein Blick auf den Tablet-PC ersetzt den Gang in die Küche, um zu wissen, wie lange der Braten im Backofen noch braucht, um perfekt zu gelingen. Natürlich können Sie über das Eingabesystem – ob zu Hause oder von einer externen Stelle – das Gerät in Betrieb nehmen, aktiv Einstellungen ändern oder in bestimmte Programmabläufe eingreifen. Ausserdem ist neu eine SMS-Benachrichtigung bei Programmende möglich.



So leicht gelingen mit ZUG-Home die raffinierten Gerichte von Stefan Meier

Im Microbraun SL sind bereits über 80 verschiedene Rezepte auf Knopfdruck für 2, 4 oder 6 Personen abrufbar. Als BenutzerIn eines vernetzten Backofens oder Combi-Steam SL erhalten Sie Zugang zu vielen weiteren Rezepten und können Ihre Datenbank bequem mit Ihren Lieblingsmenüs erweitern. In Zusammenarbeit mit Stefan Meier, Gault-Millau-Koch mit 16 Punkten, sind zahlreiche Rezepte – auf das Können der Geräte abgestimmt – abrufbar, welche direkt ins Gerät gespeist werden können. Sie kochen spätestens ab jetzt wie ein grosser Meister und verwöhnen Ihre Gäste mit einer hundertprozentigen Gelinggarantie. Daneben stehen Ihnen auf Knopfdruck Tipps und Tricks zum jeweiligen Gerät zur Verfügung.

Spitzengeräte für ZUG-Home



Backofen Microbraun SL
Backofen Combair SLP

Nutzen der Vernetzung
- Zugang zur Rezeptdatenbank von Stefan Meier
- Übertragung der Rezepte auf den Backofen
- Tipps zur Zubereitung
- Zutatenliste
- weitere Einstelltipps für beliebte Speisen
- Tipps und Tricks für eine optimale Bedienung
- Steuerung des Gerätes über eine Fernsteuerung (z.B. Tablet-PC)
- Steuerung des Gerätes von externer Stelle
- Statusanzeige
- SMS-Benachrichtigung möglich



Steamer Combi-Steam SL

Nutzen der Vernetzung
- Zugang zur Rezeptdatenbank von Stefan Meier
- Übertragung der Rezepte auf den Combi-Steam SL
- Tipps zur Zubereitung
- Zutatenliste
- weitere Einstelltipps für beliebte Speisen
- Tipps und Tricks für eine optimale Bedienung
- Steuerung des Gerätes über eine Fernsteuerung (z.B. Tablet-PC)
- Steuerung des Gerätes von externer Stelle
- Statusanzeige
- SMS-Benachrichtigung möglich

Geschirrspüler Adora SL

Nutzen der Vernetzung
- Einstelltipps nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs
- Tipps und Tricks für eine optimale Beladung der Vario-Körbe
- Steuerung des Gerätes über eine Fernsteuerung (z.B. Tablet-PC)
- Steuerung des Gerätes von externer Stelle
- Statusanzeige
- SMS-Benachrichtigung möglich

Alles zu den vernetzten Waschautomaten und Wärmepumpentrocknern sowie weitere Informationen zu diesem zukunftsträchtigen Thema finden Sie unter **www.zughome.ch**

Zum Haus mit Hirn
www.zughome.ch

In 5 Schritten zum vernetzten ZUGer Gerät

Hat Sie die Idee eines vernetzten Hauses begeistert? In 5 Schritten ist auch Ihr Traum im Nu umgesetzt. Wir empfehlen Ihnen, wie folgt vorzugehen:

1. Erste Gespräche mit dem von ZUG zertifizierten Systemintegrationspartner oder Architekten finden statt. Sie werden kompetent beraten, und ein Lösungsvorschlag aufgrund Ihrer Wünsche und Bedürfnisse wird mit Ihnen besprochen. Schon kurz darauf erhalten Sie eine umfassende Offerte für Ihre Hausvernetzung.
2. Auswahl der passenden vernetzten ZUGer Geräte. Diese werden wie bisher über den qualifizierten Fachhandel abgesetzt.
3. Der Einbau Ihrer Küche mit den ZUGer Geräten wird durch den ausgesuchten Fachhändler organisiert und durchgeführt.
4. Der ZUGer Systemintegrationspartner übernimmt die Vernetzung der Geräte sowie der weiteren Komponenten.
5. Nach einer umfassenden Instruktion durch den Systemintegrator bedienen Sie Ihre vernetzten Geräte bequem und einfach über die Fernsteuerung. Sie freuen sich schon bald auf Ihre Gäste, die Sie mit den Starkoch-Rezepten verwöhnen werden.



Das Coffee-Center Supremo SL
Einmaliges Kaffee-Erlebnis

Eine gute Tasse Kaffee – das verbinden die meisten Menschen mit intensiven Wohlgerüchen und exotischen Aromen, mit sinnlichem Geniessen, mit kultivierter Stimmung und Ambiente, mit Lebensstil und Kultur und natürlich mit Italien: Lungo, Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato gefällig? Das Coffee-Center Supremo SL erfüllt alle individuellen Wünsche nach einem qualitativ hervorragenden Kaffee. Für den vollkommenen Genuss ist unter anderem die Qualität des Wassers mitentscheidend. Dafür sorgt der im Wassertank eingebaute Filter. Sie sehen: Mit dem Supremo SL können Sie zurücklehnen, relaxen und geniessen.



ZUGer AromaControl: Wählen Sie die Stärke nach Ihrem Gusto

Mit der ZUGer AromaControl des Supremo SL kann der Kaffee auf einfache Weise ganz nach Ihrem persönlichen Gusto zubereitet werden: Von schwach bis stark sind alle Varianten stufenlos einstellbar. So bekommt jeder den Kaffee, den er am liebsten mag.



Das Mahlen macht den Kaffee

Was zeichnet einen guten Kaffee aus? Neben der Qualität der Bohnen und der Mischung vor allem die richtige Mahltechnik. Je gleichmässiger der Kaffee gemahlen und dosiert wird, desto besser ist das Endresultat. Der Supremo SL verfügt über ein neues und sehr innovatives Keramikmahlwerk, das genau diese Voraussetzung erfüllt. Mit dem Einsatz des hochfesten Hightechmaterials Keramik ist zudem eine sehr lange Lebensdauer garantiert. Und das neue Mahlwerk hat noch einen weiteren, entscheidenden Vorteil: Es ist sehr leise.



Einfache Bedienung und Reinigung

Ihren Lieblingskaffee wählen Sie einfach und bequem mit einem Tastendruck. Die Zubereitung läuft vollautomatisch ab. Die 4-sprachige Klartextanzeige informiert jederzeit über den Stand der aktuellen Funktion und gibt nützliche Informationen wie zum Beispiel «Wasser auffüllen» beim bedienergeführten Programm «Entkalken». Das Coffee-Center Supremo SL ist mit einer herausnehmbaren Brühgruppe ausgestattet. Dies ermöglicht eine sehr einfache und rasche Reinigung.



100 % Integration in die Küche

Der Supremo SL lässt sich sehr einfach in den Hochschrank einbauen. Wie die anderen ZUGer Küchengeräte ist auch er in der FutureLine ausgeführt und lässt sich somit perfekt mit einem Backofen oder einem Steamer von ZUG kombinieren.

Coffee-Center Supremo SL



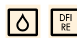
Supremo SL	
Spiegelglas	**3240.–**/ 3011.20
ChromeClass	**3350.–**/ 3113.40
AluClass	**3500.–**/ 3252.80
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign



Ausstattung




- ZUGer AromaControl
- Keramikmahlwerk
- Vollautomat für 1 oder 2 Tassen
- Mengenprogrammierung für 3 verschiedene Tassengrössen
- höhenverstellbarer Kaffeeauslauf 80–105 mm
- LED-beleuchtete Tassenauflage
- Wassertank 1,7 Liter mit Filter
- Bohnenbehälter für 300 g
- Tresterbehälter für 12 Stück

Steuerung
- programmierbare Brühtemperatur
- programmierbare Vorbrühdauer
- programmierbare Mahlmenge
- programmierbare Wasserhärte
- programmierbare Ein- und Ausschaltzeit
- Standby-Modus zum Energiesparen
- integriertes Spülprogramm
- integriertes Reinigungsprogramm
- integriertes Entkalkungsprogramm

Zubehör
- Pinsel
- Schlüssel zu Brühgruppe
- Tropfschutz

Mehr Genuss
www.kaffeegefuehl.ch



Die Mikrowellen von ZUG
Sie schlagen in der Kochkunst immer höhere Wellen

Mikrowellen bringen viele Vorteile und erfreuen sich auch bei anspruchsvollen Kochprofis grosser Beliebtheit. Feines Gemüse, Fische und Fleischprodukte etwa können mit sehr wenig Flüssigkeit gegart werden. Gerichte aller Art lassen sich vitaminschonend, fett- oder salzfrei zubereiten – ideal für Ihre Linie! Das Gargut behält neben Farbe und Aussehen auch seine Nährstoffe und sein natürliches Aroma. Tiefgekühltes ist rasch und schonend aufgetaut, eine ganze Mahlzeit im Nu servierbereit. Der raffinierte Drehteller unterstützt die Effektivität der Mikrowellen zusätzlich.



Die Inverter-Technologie schont Ihr Gargut

Die exklusive Inverter-Technologie ermöglicht eine bedarfsgenaue und kontinuierliche, also taktfreie Einstellung der effektiv benötigten Leistung. Dadurch spart das ZUGer Mikrowellengerät Miwell SL Energie, Zeit und sorgt erst noch für eine optimale Schonung des Gargutes.



Die Power&Favorite Taste – Ihr Lieblingsprogramm auf einen Klick

Ihr täglich benötigtes Lieblingsprogramm, wie etwa das Erwärmen einer Tasse Milch am Morgen, können Sie speichern und mit nur einem einzigen Klick starten. Diese Speicherfunktion bietet Ihnen ein weiteres Plus an Komfort.



CombiCrunch für goldig braune Knusper-Mahlzeiten

Diese Betriebsart kombiniert Mikrowellen und Grill. Dank der CombiCrunch-Platte werden Pizzas oder Käseküchlein oben schön goldig braun und unten am Boden perfekt knusprig.

PerfectDefrost für lebensmittelgerechtes Auftauen

Die exquisite Programmautomatik sorgt beim Auftauen für die perfekte Schonung des Gargutes. Einfach die gewünschte Lebensmittelkategorie (Miwell SL: Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse oder Brot) sowie das Gewicht auswählen, und das Programm erledigt den Rest.



Die ZUGer Bedienphilosophie als grosses Komfortplus

Die neue Miwell-Generation passt perfekt zu den übrigen Küchengeräten. Die bewährte ZUGer Bedienphilosophie wurde übernommen, dies zum grossen Nutzen des Anwenders. Die übersichtliche Anordnung der Funktionen sowie die äusserst elegante Bedienung mit sanften Drucktasten, kombiniert mit einem zentralen Einstellknopf, lassen punkto optimalem Bedienkomfort keine Wünsche offen.

Mikrowellen



Miwell SL (MW SL)
Das Komfort-Modell mit der exklusiven Inverter-Technologie für den einfachen Einbau im Hochschrank

Spiegelglas	**1740.–**/ 1617.10
ChromeClass	**1840.–**/ 1710.–
AluClass	**1890.–**/ 1756.50
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign



- verspiegelte Glastürfront
- ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung








- Edelstahl-Garraum 31 Liter
- 7 Mikrowellenstufen (1000/800/650/500/350/160/90 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Quarzgrill mit 800 Watt
- 32,5-cm-Glasdrehteller
- Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben

Elektronische Steuerung
- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer/Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen
- akustisches Signal bei Garende
- Beleuchtung ein-/ausschaltbar
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör
Stangengriff

– ChromeClass	**200.–**/ 185.90
– AluClass	**200.–**/ 185.90

Lieferbar ab April 2009

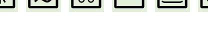
Miwell S (MW S)
Das Top-Modell für den einfachen Einbau im Ober- oder Hochschrank

nero/weiss	**1540.–**/ 1431.20
ChromeClass	**1700.–**/ 1579.90
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign

- verspiegelte Glastürfront
- ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung

- Edelstahl-Garraum 22 Liter
- 4 Mikrowellenstufen (750/500/350/160 Watt)
- DUO-Einspeisung
- Quarzgrill mit 700 Watt
- 25-cm-Glasdrehteller
- Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben
- Türbandung links

Elektronische Steuerung
- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer
- Vorschlagseinstellungen
- akustisches Signal bei Garende
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör
Stangengriff

– ChromeClass	**110.–**/ 102.20

Miwell L (MW L)
Das günstige Modell für den einfachen Einbau im Ober- oder Hochschrank

nero/weiss	**1140.–**/ 1059.50
ChromeClass	**1190.–**/ 1105.90
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign




- verspiegelte Glastürfront
- ZUGer Designgriff

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum 22 Liter
- 4 Mikrowellenstufen (750/500/350/160 Watt)
- DUO-Einspeisung
- 25-cm-Glasdrehteller
- 2 Abdeckhauben
- Türbandung links

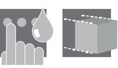
Elektronische Steuerung
- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer
- Vorschlagseinstellungen
- akustisches Signal bei Garende
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör
Stangengriff

– ChromeClass	**110.–**/ 102.20

Die Induktions-Kochfelder von ZUG
Komfortabel, schnell, sicher und energiesparend





Zum Thema

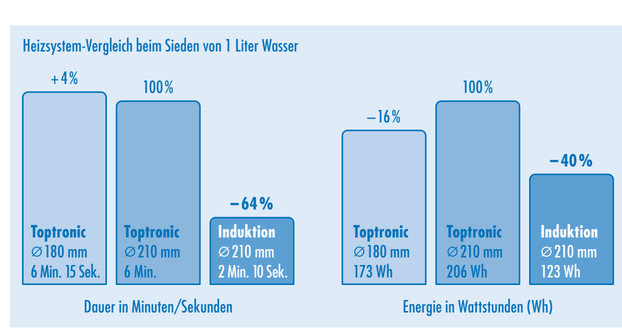


Kochen wie in der Profi-Küche



Was in der Gastronomie schon lange nicht mehr wegzudenken ist, bringt auch im Privathaushalt entscheidende Vorteile. Kochen mit der Induktionstechnik ist unvergleichlich schnell und bietet zudem eine grosse Sicherheit. Weil die Energieübertragung direkt auf den Pfannenboden erfolgt, wird keine Energie verschwendet. Gerade darum ist Kochen mit Induktion zeitgemäss und eine ideale Ergänzung zu einem Steamer. Effizientes Kochen gelingt so in Perfektion.

Kochen mit ZUGer Induktion ist energiesparend



Induktion hat sich ganz dem Zeitgeist verschrieben – schneller und noch energieeffizienter. 1 Liter Wasser wird in ca. 2 Min. zum Sieden gebracht. Das geht nur, wenn eine intelligente Technik eingesetzt wird.



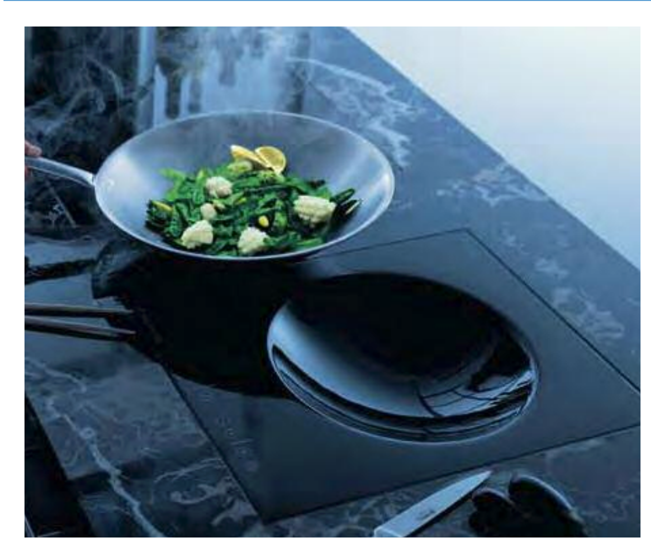

Die neuen Induktions-Kochfelder TIX – ein Plus an Komfort



Induktion TIX – die Vorteile auf einen Blick

– Viel Platz zwischen den Kochzonen
– Mehr Komfort dank vergrössertem Kochfeld
– Trotz breiterem Kochfeld keine Änderung der Küchenmöbelgrössen nötig
– Intelligente Konstruktion, kein Ausschneiden der Seitenwände nötig
(bei untergebautem Backofen)
– Passt auch unter 55- oder 60-cm-Dunstabzugshaube

Kochen mit dem Wok liegt im Trend, ist gesund und begeistert Ihre Gäste



Möchten Sie dünsten, rührbraten oder frittieren? Kein Problem! Mit dem neuen Induktions-Wok von ZUG kochen Sie schnell und schonend. Schnell, weil dank Induktion 1 Liter Wasser in Rekordzeit erhitzt wird. Schonend, weil Vitamine, Mineralien und Nährstoffe weitgehend erhalten bleiben. Kurze Anbrat- und Kochzeiten sowie eine sofortige Reaktion auf die Leistungsregulierung machen den Wok zum Energiesparer! Zudem ist er sehr benutzerfreundlich, weil unter anderem Speiserückstände auf dem Glas nicht einbrennen können, da nur die Pfanne heiss wird.



Kochen mit Induktion ist sicher und bietet höchsten Komfort



Induktions-Kochfelder mit innovativer Slider-Bedienung

Mit diesem neuen Bedienkonzept macht das Kochen noch mehr Spass. Mit dem Finger nach rechts oder links gleitend können die Kochstufen verändert werden. Alle Panorama-Kochfelder sowie der Typ TIAS sind mit dieser neuartigen Bedienung ausgestattet.



Viele Möglichkeiten – einfach zu bedienen

Dank den Direktwahltasten ist jede Zone einzeln bedienbar. Die Pausentaste ermöglicht kurze Unterbrechungen (bis 10 Min.) und dank PowerPlus kochen Sie noch schneller!

Leistungsstufen	Betriebsdauer-begrenzung in h
1–2	10
3	5
4	4
5–6	3
7–8	2
9	1

Sicher ist sicher – dank Induktion

Vergessenes Abschalten oder unbeabsichtigtes Einschalten – kein Problem! Dank der Topferkennung wird nur Hitze erzeugt, wenn eine Pfanne auf dem Kochfeld steht. Die zeitlich gesteuerte Sicherheitsabschaltung überwacht jede Kochzone – so kann eine Zone nicht beliebig lange in Betrieb sein. Die Nachwuchsköche haben Sie jederzeit im Griff – dazu müssen Sie nur die Kindersicherung aktivieren.

Bedienung/Pflege



Kochen mit Induktion ist sicher und bietet höchsten Komfort



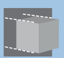
Einfache Reinigung

Das rasante Aufheizen ist beeindruckend. Ebenso schätzen die Kochfans die blitzschnelle Reaktion und die feinfühlige Regulierung. Ein Überkochen ist praktisch ausgeschlossen. Da die Hitze nur im Pfannenboden erzeugt wird, bleibt das Glas rund um die eingeschaltete Koch-zone weitgehend kalt. So kann nichts anbrennen und die Reinigung mit einem feuchten Tuch ist im Handumdrehen erledigt.

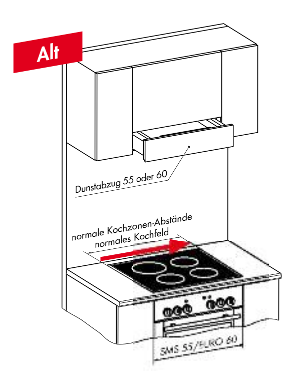
Das ist Komfort

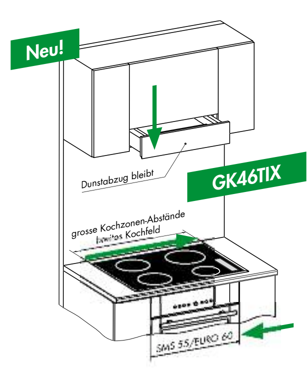
Es spielt keine Rolle, ob Sie mit einer oder mehreren Pfannen kochen. Eines bleibt immer gleich: Die Pfannen kommen sich nicht in die Quere! Wenn Ihnen optimale Abstände zwischen den Kochzonen wichtig sind, dann wählen Sie unsere extra-breiten Kochfelder TIV/TIP oder das TIX. Kochtöpfe, die hintereinander stehen und die Sie nicht optimal überblicken können – bei den Panorama-Kochfeldern ist dieses Thema vom Tisch! Durch die intelligente Anordnung der Kochzonen haben Sie jeder-zeit den Überblick, auch wenn mehrere Kochtöpfe gleichzeitig im Einsatz sind.

Einbau



Auch für enge Platzverhältnisse hat ZUG die perfekte Lösung





Auch bei engen Platzverhältnissen kann dieses breite Kochfeld eingebaut wer-den. Die Küchenmöbelgrössen müssen nicht geändert werden.

Das Kochfeld GK46TIX ist so konstruiert, dass es in bestehende SMS- und Euro-Nischen passt. Bei einem untergebauten Backofen müssen die Seitenwände nicht ausgeschnitten werden.

Induktion



GK46TIPSC **4310.–**/ 4005.60
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



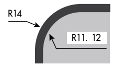


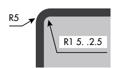


- Panorama-Kochfeld
- 4 Induktionskochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/2500/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- neue Slider-Bedienung
- Wiederherstell-Funktion
- Wischschutz-Taste
- Rahmen: Chromstahl

GK46TIPSF **4210.–**/ 3912.60
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK46TIPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glas-Arbeitsplatten)







GK46TIPS **4390.–**/ 4079.90
vRG **2.–**/ 1.85

- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK46TIPSC

Lieferbar ab April 2009



GK46TIPC **4160.–**/ 3866.20
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung

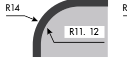




- Panorama-Kochfeld
- 4 Induktionskochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/2500/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Rahmen: Chromstahl

GK46TIPF **4060.–**/ 3773.20
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK46TIPC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glas-Arbeitsplatten)





GK46TIP **4240.–**/ 3940.50
vRG **2.–**/ 1.85

- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK46TIPC

Lieferbar solange Vorrat

Wok



GK16TIWF **4520.–**/ 4200.70
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung

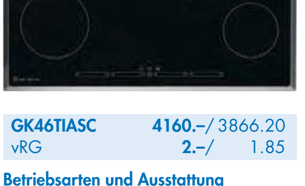






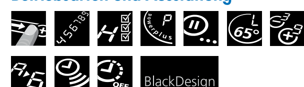


- 1 Induktions-Wok-Zone
- max. Leistung PowerPlus (3000 Watt)
- für flächenbündigen Einbau
- kostenlos: Profi-Wokpfannen-Set



GK46TIASC **4160.–**/ 3866.20
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktionskochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/2500/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- neue Slider-Bedienung
- Wiederherstell-Funktion
- Wischschutz-Taste
- Rahmen: Chromstahl

GK46TIASF **4050.–**/ 3763.90
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK46TIASC

GK46TIAS **4230.–**/ 3931.20
vRG **2.–**/ 1.85

- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK46TIASC

GK46TIASU **4300.–**/ 3996.30
vRG **2.–**/ 1.85

- für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen
- Ausstattung wie GK46TIASC

Lieferbar ab April 2009



GK46TIVC **4010.–**/ 3726.80
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung




- 4 Induktionskochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/2500/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Rahmen: Chromstahl

GK46TIVF **3900.–**/ 3624.50
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK46TIVC



GK46TIXC **3750.–**/ 3485.10
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktionskochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/2500/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Rahmen: Chromstahl

GK46TIXF **3650.–**/ 3392.20
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK46TIXC



GK46TIC **3510.–**/ 3262.10
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktionskochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/2500/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Rahmen: Chromstahl

GK46TIF **3410.–**/ 3169.10
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK46TIC



GK46TIV **4080.–**/ 3791.80
vRG **2.–**/ 1.85

- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK46TIVC

GK46TIVU **4150.–**/ 3856.90
vRG **2.–**/ 1.85

- für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen
- Ausstattung wie GK46TIVC



GK46TI **3600.–**/ 3345.70
vRG **2.–**/ 1.85

- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK46TIC

GK46TIU **3630.–**/ 3373.60
vRG **2.–**/ 1.85

- für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen
- Ausstattung wie GK46TIC



GK36TIC **3030.–**/ 2816.–
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung






- 3 Induktionskochzonen (14,5 cm, 21 cm, 25 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/3200/3700 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Rahmen: Chromstahl

GK36TIF **3000.–**/ 2788.10
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK36TIC



GK46TIGC **2630.–**/ 2444.20
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



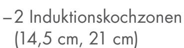
- 4 Induktionskochzonen (16 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Rahmen: Chromstahl



GK26TI **2050.–**/ 1905.20
vRG **2.–**/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



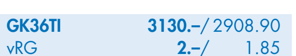
- 2 Induktionskochzonen (14,5 cm, 21 cm)
- max. Leistung mit PowerPlus (1800/3200 Watt)
- sehr schnelle Aufheizzeiten
- feine, genaue Regulierbarkeit
- Facettenschliff für aufliegenden Einbau

GK26TIF **1950.–**/ 1812.30
vRG **2.–**/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK26TI



GK36TI **3130.–**/ 2908.90
vRG **2.–**/ 1.85



- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK36TIC



GK46TIGU **2750.–**/ 2555.80
vRG **2.–**/ 1.85

- für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen
- Ausstattung wie GK46TIGC

Bei untergebautem Backofen (SMS, Einbauhöhe 762 mm) muss die Arbeitsplattendicke mindestens 39 mm betragen.



KOSTENLOS: dreiteiliges Pfannenset

Beim Kauf eines Induktions-Kochfeldes erhalten Sie das dreiteilige, hochwertige Pfannenset «Saros» von Kuhn Rikon im Wert von CHF 350.– kostenlos!

Achtung: Gilt nicht für Wok





Wirklich top – Toptronic-Kochfelder von ZUG

Die Toptronic-Kochfelder von ZUG bestechen durch die gewohnt solide Technik und das einfache, benutzerfreundliche Bedienkonzept! Auch das Design lässt nichts zu wünschen übrig und verleiht Ihrer Küche den Touch von Individualität.



Mit Teppan Yaki ist kochen gesund, schmackhaft und erst noch unterhaltend

Was in der Gastronomie schon lange begeistert, ist nun auch in der privaten Küche möglich. Kochen mit einem Teppan Yaki. Was macht diese Kochart mit flacher Grillfläche made in Japan so beliebt? Vergessen Sie den Einsatz von Töpfen und Pfannen, vergessen Sie das wartende Herumsitzen Ihrer Gäste und vergessen Sie Ihre Zweifel, Kochtemperatur und -dauer auch ja richtig gewählt zu haben. Denn Kochen mit Teppan Yaki ist einfach, unterhaltend, schmackhaft und gesund. So kann etwa die Gartemperatur entsprechend den Lebensmitteln exakt eingestellt und konstant gehalten werden, egal wie viele Köstlichkeiten sich auf der Grillfläche befinden. Hitzeempfindliche Lebensmittel werden so ganz besonders geschont, womit Geschmack, Qualität und vor allem Nährstoffe perfekt erhalten bleiben. Mit dem Teppan Yaki machen Sie jede Einladung zum unvergesslichen Erlebnis.



Ausführung flächenbündig



Ausführung Facettenschliff



Mit Chromstahl-Rahmen



Mit Übermassrahmen

Perfekte Integration in jede Küche

Eine perfekte Integration in das Design der jeweiligen Arbeitsplatte ermöglichen die flächenbündigen Kochfelder. Sie vermitteln Kompaktheit in der Küche. Die Kochfelder mit dem aufliegenden Glasrahmen (Facettenschliff) überzeugen durch das elegante Rahmenbild.

Sowohl die Kochfelder mit Chromstahl-Rahmen als auch jene mit einem Übermassrahmen (für das Austauschgeschäft) überzeugen durch den einfachen Einbau und das klassische Design. Sie passen in viele Küchenkombinationen.

Toptronic



GK45TEPC 2980.–/ 2769.50
vRG 2.–/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung




- Panorama-Kochfeld
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- eine Kochzone von 21 cm auf 14 cm Durchmesser umschaltbar
- durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone oder Warmhaltefläche gebildet werden
- Rahmen: Chromstahl



GK45TERC 2880.–/ 2676.60
vRG 2.–/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung




- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- eine Kochzone von 21 cm auf 14 cm Durchmesser umschaltbar
- durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone oder Warmhaltefläche gebildet werden
- Rahmen: Chromstahl



GK45TEVC 2880.–/ 2676.60
vRG 2.–/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung

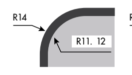



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 21 cm auf 14 cm Durchmesser umschaltbar
- durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone oder Warmhaltefläche gebildet werden
- Rahmen: Chromstahl

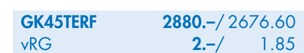


GK45TEPF 2980.–/ 2769.50
vRG 2.–/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK45TEPC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glas-Arbeitsplatten)





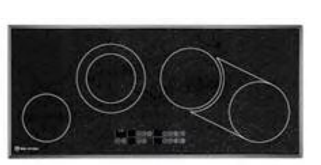


GK45TERF 2880.–/ 2676.60
vRG 2.–/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK45TERC

GK45TEVF 2880.–/ 2676.60
vRG 2.–/ 1.85

- für flächenbündigen Einbau
- Ausstattung wie GK45TEVC





GK45TEP 3070.–/ 2853.20
vRG 2.–/ 1.85

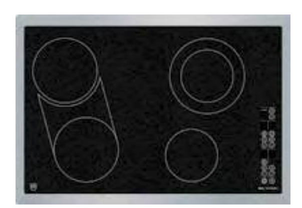
- Facettenschliff für aufliegenden Einbau
- Ausstattung wie GK45TEPC





GK45TERU 3040.–/ 2825.30
vRG 2.–/ 1.85

- für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
- Ausstattung wie GK45TERC



GK45TEVU 3040.–/ 2825.30
vRG 2.–/ 1.85

- für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
- Ausstattung wie GK45TEVC



GK16TEYSF 4990.–/ 4637.50
vRG 5.–/ 4.65

Betriebsarten und Ausstattung



Lieferbar ab April 2009

- 2 Temperaturzonen (links/rechts) 2 × 1500 Watt
- 15 Temperaturstufen 70–260 °C
- für flächenbündigen Einbau
- kostenlos: 2 Wendeschaufeln
  1 Garglocke

Toptronic





GK45TEXC	2460.–/ 2286.20
vRG	2.–/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung





– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 21 cm auf 14 cm Durchmesser umschaltbar
– Rahmen: Chromstahl



GK45TEXF	2460.–/ 2286.20
vRG	2.–/ 1.85

– für flächenbündigen Einbau
– Ausstattung wie GK45TEXC





GK45TEC	2270.–/ 2109.70
vRG	2.–/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung





– 4 Kochzonen (2 x 14 cm, 18 cm, 17/21 cm)
– Kochzone hinten links von 21 cm auf 17 cm Durchmesser umschaltbar
– Rahmen: Chromstahl

GK45TEF	2270.–/ 2109.70
vRG	2.–/ 1.85

– für flächenbündigen Einbau
– Ausstattung wie GK45TEC



GK45TEU	2390.–/ 2221.20
vRG	2.–/ 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK45TEC



GK25TE	1300.–/ 1208.20
vRG	2.–/ 1.85

Betriebsarten und Ausstattung



– 2 Kochzonen (14 cm, 12/18 cm)
– Kochzone hinten von 18 cm auf 12 cm Durchmesser umschaltbar
– Einschaltdauer mit Abschaltfunktion für beide Kochzonen gleichzeitig zuschaltbar
– Facettenschliff für aufliegenden Einbau

GK25TEF	1190.–/ 1105.90
vRG	2.–/ 1.85

– für flächenbündigen Einbau
– Ausstattung wie GK25TE



Bewährt
Quicklight-Kochfelder von ZUG



Future-Design

Das Future-Design mit seiner trendig, fein gestalteten Glaskeramikfläche verbindet auf einmalige Weise Form und Funktion.



Classic-Design

Das Classic-Design bietet die Kontinuität des seit Jahren bewährten Dekors von ZUG.



Die Quicklight-Kochfelder bieten überzeugende Montagevorteile

Einfachster Einbau von flächenbündigen Kochfeldern aufgrund des besonderen Winkelsets von ZUG: Dank geradem Schnitt durch die Steinplatte viel weniger Aufwand und dadurch kostengünstiger. Mit dem «Klick-in» lassen sich auch die Kochfelder mit Rahmen sehr schnell und einfach einbauen.

Quicklight Future-Design

GK43BL **2490.–/** 2314.10
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
– seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche links
– Rahmen: Chromstahl

GK43BLU **2630.–/** 2444.20
vRG **2.–/** 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK43BL

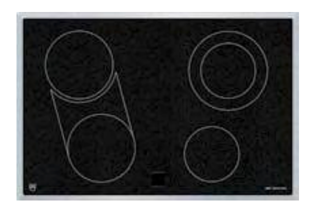


GK43BR **2490.–/** 2314.10
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
– seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche rechts
– Rahmen: Chromstahl

GK43BRU **2630.–/** 2444.20
vRG **2.–/** 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK43BR



GK43V **2120.–/** 1970.30
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
– grosse Kochzonenabstände
– Rahmen: Chromstahl

GK43VF **2120.–/** 1970.30
vRG **2.–/** 1.85

– für flächenbündigen Einbau ohne Rahmen
– Ausstattung wie GK43V



GK43B **1790.–/** 1663.60
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone oder Warmhaltefläche gebildet werden
– Rahmen: Chromstahl

GK43BF **1920.–/** 1784.40
vRG **2.–/** 1.85

– für flächenbündigen Einbau ohne Rahmen
– Ausstattung wie GK43B

GK43BU **2040.–/** 1895.90
vRG **2.–/** 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK43B



GK43 **1530.–/** 1421.90
vRG **2.–/** 1.85

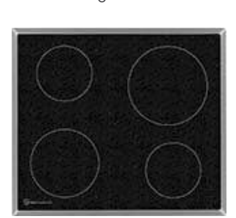
– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– Rahmen: Chromstahl

GK43F **1530.–/** 1421.90
vRG **2.–/** 1.85

– für flächenbündigen Einbau ohne Rahmen
– Ausstattung wie GK43

GK43U **1780.–/** 1654.30
vRG **2.–/** 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK43



GK43.1 **1350.–/** 1254.60
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (2 x 14 cm, 18 cm, 21 cm)
– Rahmen: Chromstahl

GK43.1F **1350.–/** 1254.60
vRG **2.–/** 1.85

– für flächenbündigen Einbau ohne Rahmen
– Ausstattung wie GK43.1

GK43.1U **1590.–/** 1477.70
vRG **2.–/** 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK43.1

Quicklight Classic-Design



GK43AU **2060.–/** 1914.50
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– Abstellfläche rechts
– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen



GK42H **1420.–/** 1319.70
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 14/21 cm)
– Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
– Rahmen: Chromstahl

GK42HF **1420.–/** 1319.70
vRG **2.–/** 1.85

– für flächenbündigen Einbau ohne Rahmen
– Ausstattung wie GK42H

GK42HU **1700.–/** 1579.90
vRG **2.–/** 1.85

– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen
– Ausstattung wie GK42H



GK42H1 **1220.–/** 1133.80
vRG **2.–/** 1.85

– 4x Quicklight
– 4 Kochzonen (14 cm, 2 x 18 cm, 21 cm)
– auch als Version 230 V
– Rahmen: Chromstahl



GK32H1 **1190.–/** 1105.90
vRG **2.–/** 1.85

– 3x Quicklight
– 3 Kochzonen (14 cm, 18 cm, 21 cm)
– Rahmen: Chromstahl



GK22H1 **1160.–/** 1078.10
vRG **2.–/** 1.85

– 2x Quicklight
– 2 Kochzonen (14 cm, 18 cm)
– Rahmen: Chromstahl

Produktvergleich Induktion/Toptronic/Quicklight

Induktion

	GK46TIPS	GK46TIP	GK46TIAS	GK46TIV	GK46TIX	GK46TI	GK36TI	GK46TIG	GK26TI	Wok
Prospektseite	55	55	55	56	56	56	57	57	57	55
Ausführungen										
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Übermassrahmen			✓	✓		✓		✓		
Facettenschliff	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	
Breite in cm (Version Standardrahmen)	91	91	77	77	70	58	58	58	29	38
Anwendungen										
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	3	4	2	1
Anzahl PowerPlus	4	4	4	4	4	4	3		2	1
Anzahl 2-Kreis-Kochzonen										
Bräterzone										
Warmhaltefläche										
Bedienung/Pflege										
Slider-Bedienung	✓		✓							
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pausen-Taste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Wischschutz-Taste	✓		✓							
Wiederherstell-Funktion	✓		✓							
Grosse Kochzonenabstände	✓	✓	✓	✓	✓		✓			
Warmhaltestufe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Schnelle Reaktionszeit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Toptronic

	GK45TEP	GK45TER	GK45TEV	GK45TEX	GK45TE	GK25TE	TeppanYaki
Prospektseite	59	59	59	60	60	60	59
Ausführungen							
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓		
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen		✓	✓		✓		
Facettenschliff	✓	✓	✓		✓	✓	
Breite in cm (Version Standardrahmen)	91	77	77	70	58	29	55
Anwendungen							
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	2	2
Anzahl PowerPlus							
Anzahl 2-Kreis-Kochzonen	1	1	1	1	1	1	
Bräterzone	1	1	1				
Warmhaltefläche	✓	✓	✓				
Bedienung/Pflege							
Slider-Bedienung							✓
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Pausen-Taste	✓	✓	✓	✓	✓		
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Wischschutz-Taste							
Wiederherstell-Funktion							
Grosse Kochzonenabstände	✓		✓	✓			
Warmhaltestufe							
Schnelle Reaktionszeit							
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Quicklight

	GK43BL/BR	GK43V	GK43B	GK43	GK43.1	GK43A	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1
Prospektseite	62	62	62	62	62	63	63	63	63	63
Ausführungen										
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Flächenbündig		✓	✓	✓	✓		✓			
Übermassrahmen	✓		✓	✓	✓	✓	✓			
Classic-Design						✓	✓	✓	✓	✓
Future-Design	✓	✓	✓	✓	✓					
Breite in cm (Version Standardrahmen)	77	77	58	58	58	79	58	58	58	29
Anwendungen										
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2
Grosse Kochzonenabstände		✓								
Anzahl 2-Kreis-Kochzonen	1	1	1	1		1	1			
Bräterzone	✓	✓	✓							
Warmhaltefläche	✓	✓	✓							



Bewährt
Einbauschaltkästen, Einzelschalter und Einbaurechauds

Unsere Einbauschaltkästen und Einbaurechauds sind mit allen Quicklight-Kochfeldern kompatibel. Die Einbauschaltkästen ermöglichen Ihnen eine hohe Flexibilität bei der Platzierung der Geräte in der Küche. Die Einbauschaltkästen und Einbaurechauds sind in den Farben Nero, Weiss, ChromeClass und Spiegelglas erhältlich.





Einbauschaltkasten ES4
Spiegelglas **730.–/** 678.40
ChromeClass **770.–/** 715.60

Frontdesign
G C

– Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder

Kochplattensätze
4 Platten **305.–/283.50**
3 Platten **275.–/255.60**
2 Platten **220.–/204.50**

Befestigungsset
4/3 Platten **63.–/58.60**



Einbauschaltkasten ES4U
nero/weiss **875.–/** 813.20

Frontdesign
N W

– Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
– für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombination mit breiterem Rahmen



Einzelschalter EN1/EN2
Spiegelglas **325.–/** 302.–
ChromeClass **370.–/** 343.90

Frontdesign
G C

– Modelle für 1-Kreis-Kochzonen (Kochplatte und Glaskeramik-Kochfeld) für 2-Kreis-Kochzonen



Einbaurechaud ER4
nero/weiss **640.–/** 594.80
ChromeClass **680.–/** 632.–

Frontdesign
N W C

– ¹⁄₁-Element für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder

Einbaurechaud ER3
nero/weiss **530.–/** 492.60

Frontdesign
N W

– ¹⁄₁-Element für 3 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder

Einbaurechaud ER2
nero/weiss **380.–/** 353.20

Frontdesign



– ¹⁄₁-Element für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder

Einbaurechaud ER202
nero/weiss **360.–/** 334.60

Frontdesign



– ½-Element (27,5 cm) für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder

Herausforderung Küchenentlüftung
Bahnbrechende Weltneuheiten bei den Dunstabzugshauben






Einstieg ins Thema



Lüften mit ZUG: Für alles die perfekte Lösung



Sie planen die Lüftung für Ihr Eigenheim? Es lohnt sich die Angebote und Systeme genau zu prüfen. Bei den Dunstabzügen gibt es Unterschiede und vor allem auch neue Möglichkeiten bzw. Technologien, welche die Lüftung geradezu revolutionieren. Etwa bei der Reduktion der hohen Energiekosten oder beim effizienten Abführen der Küchenabluft. Und dank Design und Ästhetik kommt auch das Auge auf seine Kosten. ZUG ist bei der Nutzung der neuen Möglichkeiten nicht nur mit dabei, sondern einen Schritt voraus. Entsprechend stolz sind wir auf die branchenexklusive Partnerschaft mit dem Verein MINERGIE. Erfahren Sie hier, welches für Sie die passende Lösung ist.



Für Gebäude nach modernem Baustandard mit klassischer Lüftung: ZUG Minair

- Sanfte Küchenentlüftung
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Lösung für Minergie-Bauten

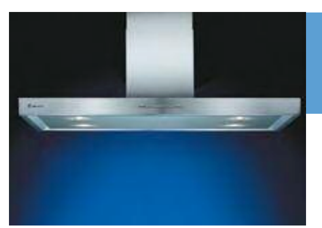




Für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung: ZUG MinairComfo

- Unerreicht leiser Betrieb
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
- Lösung für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung

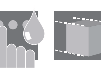




Lüften mit ZUG: Für jede Situation die perfekte Lösung

- Umfassendes Sortiment
- Abluft- und Umluft-Versionen
- Einfaches Handling



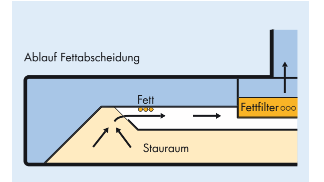



ZUG Minair: Die beste Lösung für Ihr Minergie-Haus

Planen Sie die Lüftung für Ihr Haus, gebaut nach modernem Baustandard?

Gratulation zum Entscheid. Sie werden somit die steigenden Energiepreise einen Tick gelassener nehmen können. Alle bekannten Minergie-Konzepte, ob Minergie, Minergie Passiv- oder Niedrigenergiehaus, sie alle haben punkto Bauweise etwas gemeinsam: Die Gebäudehülle ist luftdicht und sehr gut isoliert. Das verhindert den Austritt teuer aufgeheizter Luft. Dass die Abluft und die Zuluft trotz dichter Bauhülle gewährleistet sind, dafür sorgen technisch hochstehende Lüftungssysteme. Die patentierte Lüftungstechnologie unserer ZUG Minair-Geräte unterstützt diese Systeme optimal. Denn sie sorgen dafür, dass die Küchengerüche effizient und leise abgeführt werden.

Die Weltneuheit MinairTechnologie von ZUG
Speziell entwickelt für die effizienteste Art der Küchenentlüftung



Kochdunsterfassung: Unübertroffene Effizienz

Eine Kombination von Randabsaugung, grossem Stauraum und speziell entwickelter, optimierter Wrasenführung sorgt für eine auf dem Markt einmalige Erfassung der Kochdünste von 99,77 % (DW SMC9), und das bei einer an die Komfortlüftung angepassten Luftförderleistung von nur 280 m³/h (DW SMC9). Der Kochdunst wird im Stauraum gefangen und von der Randabsaugung erfasst. Der noch nicht erfasste Dunst wird durch die schrägen Seitenwände abgebremst und in einem Luftwirbel verlangsamt. So kann auch dieser restliche Kochdunst von der Randabsaugung erfasst und abgeführt werden.

Ausserordentlich hoher Fettabscheidegrad dank Zweistufentechnik

Die Querschnittverengung der Randabsaugung führt dazu, dass die Abzugsgeschwindigkeit des Kochdunstes erhöht wird. Die hohe Geschwindigkeit und die starke Umlenkung des Kochdunstes bewirken, dass die schweren Teile (Fett) aus dem Luftstrom geschleudert werden und sich an den Kombi-Fettfiltern ablagern. Der noch Fett enthaltende Kochdunst strömt anschliessend durch die zwei Standard-Fettfilter, welche sich hinter den Kombi-Fettfiltern befinden. In diesen zwei hochwirksamen Metall-Fettfiltern lagert sich das restliche Fett ab. Diese Technologie wird im Profibereich bereits erfolgreich angewendet.



Vorzüge der Designer-Wand-/Inselhauben ZUG Minair

Leiser Betrieb
Dank ausgeklügelter Technik reicht der Minair-Haube eine tiefe Lüfterleistung, um den Kochdunst zu erfassen und abzuführen. Die tiefe Lüfterleistung bedeutet gleichzeitig, dass der Geräuschpegel tief ist.

Sanfte Lüftung
Eine hohe Geräuschkulisse, Zugerscheinungen, starker Unterdruck sowie unangenehmes Klima in der Küche. Das gehört der Vergangenheit an! Alle diese negativen Erscheinungen werden dank der MinairTechnologie massiv entschärft.

Reinigungsfreundlich
Die Handhabung der Fettfilter ist sehr einfach. Alle Fettfilter können im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Minair-Hauben sind so konstruiert, dass alle Geräteteile einfach von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen saubergewischt werden können.

ZUG MinairComfo: Die beste Lösung für Ihr Minergie-Haus mit Komfortlüftung



Ausgezeichnet
mit dem renommierten Innovationspreis der Zeitschrift
HÄUSER MODERNISIEREN

Sie planen die Lüftung für Ihr Minergie-Haus
Und Sie streben nach der perfekten Lösung mit Komfortlüftung

Alle gängigen Lüftungssysteme sehen für Küchenabluft und Wohnungsabluft getrennte Ausgänge vor. Es muss also eigens für die Küchenentlüftung die Bauhülle durchstossen werden. Das ist aus lüftungs-, energie- und bautechnischer Hinsicht nachteilig, denn es verursacht zusätzliche Bau- und Energiekosten. Mit einem Dunstabzug ZUG MinairComfo und einer Komfortlüftung der Firma Zehnder Comfosystems AG werden diese Nachteile beseitigt. Denn als absolute Weltneuheit arbeiten beide Systeme integral zusammen. Das heisst, die Küchenabluft wird wie bisher über den Dunstabzug erfasst und dann neu über die Wohnlüftung abgeführt. Dieses neue Verfahren garantiert höchsten Komfort und Lebensqualität.



Vorzüge der Designer-Wand-/Inselhauben ZUG MinairComfo

Ein System – viele Vorteile
Steigzonen zur Entlüftung der Küche entfallen, was die Planungsfreiheit erhöht und mehr vermietbare Fläche ergibt. Die geräteübergreifende Lösung bedeutet einen technologischen Vorteil, was sich wiederum positiv auf die Wertstabilität der Immobilie auswirkt.

Hervorragende Lösung
Vielfach werden in energieeffizienten Wohnbauten Abluft- und Umluftgeräte eingesetzt. Ablufthauben führen teuer aufgeheizte Raumluft ab und bauen schnell einen Unterdruck auf. Umlufthauben können Gerüche nur teilweise und Feuchtigkeit überhaupt nicht beseitigen. Dank Anschluss an die Zehnder-Komfortlüftung löst ZUG MinairComfo alle drei Probleme!

Von akkreditierten Prüfinstituten getestet:

- Energieeffizienz
- Brandschutz
- Fettabscheidung
- Geräuschentwicklung
- Kochdunsterfassung







Hinweis
Informationen und Bezug von Komfortlüftungsgeräten und Fernbedienung bei:
Zehnder Comfosystems AG, Wädenswil
Tel. 043 833 20 20
Fax 043 833 20 21








ZUG MinairComfo – die beste Lösung für Ihr Minergie-Haus mit Komfortlüftung



Unerreicht leise – nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

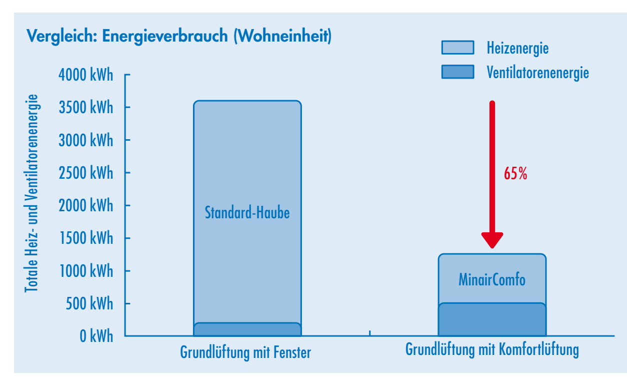
Clever! Der Motor befindet sich im Komfortlüftungsgerät und die Luftförderleistung beträgt maximal 280 m³/h. Deshalb ist die Haube ZUG MinairComfo unerreicht leise! Zum Vergleich: Eine Pfanne mit kochendem Wasser verursacht einen Lärmpegel von 52 dB(A).

Nie wieder einen Aktivkohlefilter wechseln

Wie bei einer Umlufthaube stimmt die Luftbilanz immer. Die Hauben ZUG MinairComfo haben zusätzliche Vorteile. Es braucht keinen Aktivkohlefilter und die Feuchtigkeit wird zu 100 % abgeführt – im Gegensatz zu Umlufthauben.

Vorgewärmte Zuluft dank Komfortlüftungsgerät

Abluft braucht Zuluft; diese strömt dank dem intelligenten Lüftungssystem vorgeheizt in die Wohnräume und kühlt sie während der Heizperiode nicht aus.
Sie sparen Heizkosten!

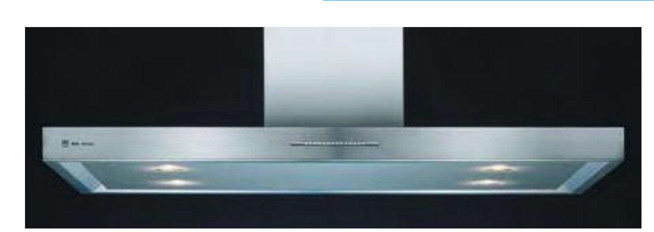


Bis zu 65 % weniger Lüftungswärmeverlust

Viel weniger Lüftungswärmeverlust

Oft werden Umlufthauben als die Lösung im Minergie-Haus gepriesen. Sie sind zwar energieeffizienter als Ablufthauben, weil die Luft gereinigt wieder in die Küche zurückgeführt wird. Jedoch muss nach dem Kochen eine Stosslüftung gemacht werden – dies, um die Küche von Gerüchen und Feuchtigkeit zu befreien. Während der Heizperiode gelangt so kalte Luft in die Küche und muss teuer wieder aufgeheizt werden. ZUG MinairComfo kennt diese Probleme nicht.

Designhauben – für ästhetische und praktische Lösungen



Sie planen die Lüftung für Ihr Eigenheim und suchen eine besonders schöne oder praktische Lösung?

Ob Designer-Hauben für den anspruchsvollen Geschmack oder Einbau-Dunstabzüge für den praktischen Einsatz, alle unsere Geräte sind auf dem neusten Stand, was Technik, Leistung, Langlebigkeit und Energieverbrauch anbelangt.



Inselhauben

Sie stellen einen Anziehungspunkt in der Küche dar. An Design und Technik werden hohe Ansprüche gestellt. ZUGer Inselhauben müssen immer vielfältigere und auch individuellere Ansprüche in Bezug auf Gestaltung, Leistung und Preis abdecken. Deshalb führen wir ein umfangreiches Angebot an schönen und robusten Inselhauben.



Wandhauben

Das Angebot an Wandhauben lässt keine Wünsche offen. In sämtlichen Preisklassen stehen Geräte zur Auswahl. Was spricht für ZUG? Nahezu alle Wandhauben sind als Abluft- oder Umluftmodelle erhältlich.



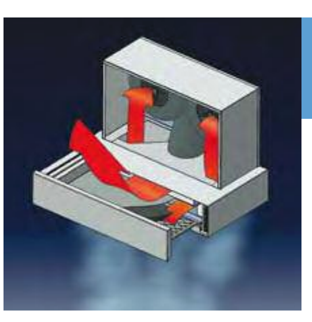
Einbau-Dunstabzüge

Das Angebot an Objekthauben ist sehr umfangreich. Es reicht von den einfachsten Modellen mit Schiebeschaltern bis zu den Einbau-Dunstabzügen mit Glasauszug. Alle Hauben sind einfach zu montieren und können im Abluft- oder Umluftbetrieb eingesetzt werden.



Optimale Kopffreiheit

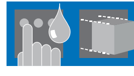
Freiheit ist ein wichtiges Gut – auch beim Kochen. Frei sein heisst hier, sich kreativ zu betätigen und sich uneingeschränkt bewegen und entfalten zu können. Die Wandhaube Vertica unterstützt Sie beim Kochen mit effizienter Leistung. Durch die spezielle Konstruktion bleibt die Haube im Hintergrund, so, dass eine optimale Bewegungsfreiheit gewährleistet ist.



Neue Umlufthaube mit intelligenter Luftführung

Die neue Umlufthaube DF U eignet sich hervorragend für das Austauschgeschäft und in Objekten, bei denen eine Abluftleitung nicht in Frage kommt. Die Montage ist sehr einfach, da keine Schnittstellen nötig sind (Verrohrung, Zuluftlösung usw.). Dank der intelligenten Luftführung bläst die ZUGer Umlufthaube die gereinigte Luft auf Höhe der Frontblende in den Raum zurück. Die Bedienung befindet sich ausserhalb des Schmutz- und Feuchtigkeitsbereichs. Das Kompaktfilter-Set können Sie einfach im Geschirrspüler waschen und im Backofen trocknen. Die Schubladenfront kann mit einer ZUGer Blende (nero/weiss, ChromeClass) oder mit einem bauseitigen Holzdoppel belegt werden.





ZUG
Einfache Bedienung und Reinigung



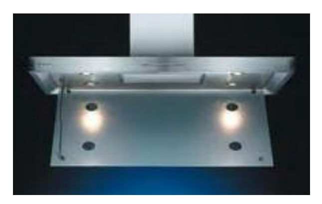
ZUG MinairComfo
Eine Fernbedienung für das ganze System. Sowohl die Wohnungslüftung wie auch die Dunstabzugshaube können über dasselbe Panel gesteuert werden.



Überlassen Sie die Reinigung dem Geschirrspüler
Sämtliche Fettfilter finden in einem Adora-Geschirrspüler Platz. Dies erleichtert die Pflege sehr. Denn nur regelmässig gereinigte Filter behalten ihre Wirksamkeit.



ZUG Minair/MinairComfo
Dank einer ausgeklügelten Zweistufentechnik bei der Fettabscheidung wird sichergestellt, dass die Verrohrung sauber bleibt. Diese Wirksamkeit wurde von einer renommierten Prüfstelle nachgewiesen.



Ausstattung à discrétion und einfache Handhabung
Die Mistral-Modelle überzeugen auch bei der Ausstattung. Damit nicht mehrere Fettfilter zum Reinigen ein- und ausgebaut werden müssen, sind die Hauben mit einem hochwirksamen Fettfilter ausgestattet. Das erleichtert die Handhabung. Eine umlaufende Magnetbandleiste sorgt dafür, dass der Fettfilter kompakt hält und so kein Fett durch Ritzen und Spalte in den Haubenkörper und an das Lüfterrad gelangt.



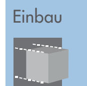
Intelligentes Bedienkonzept
Nicht nur die ZUGer Topgeräte sind mit ausserhalb des Schmutz- und Fettbereichs angeordneter Bedienung ausgerüstet. Wir bieten auch Einbau-Dunstabzüge in der mittleren und unteren Preisklasse mit diesem überlegten und überlegenen Konzept an. Die Bedienpanels befinden sich eingemittet auf der Aussenseite der Frontblende, was eine übersichtliche und saubere Handhabung ermöglicht!



Mehrmals verwendbarer Longlife-Aktivkohlefilter
Diverse Modelle, die auch für den Umluftbetrieb vorgesehen sind, können mit einem Longlife-Filter ausgerüstet werden. Dieser Longlife-Aktivkohlefilter hat eine Lebensdauer von ca. 3 Jahren. Sie können diesen im Geschirrspüler waschen und im Backofen trocknen lassen. So sparen Sie sich das Geld für die (ca. alle 3 Monate) periodisch anfallende Anschaffung eines Standard-Aktivkohlefilters.



Randabsaugung
Die effektivste Art, Dünste und Gerüche zu beseitigen. Zwischen dem Glasschirm und dem edel gefertigten, mattierten Haubenkörper befindet sich ein schmaler Spalt, durch den die Dünste mit hoher Geschwindigkeit angesaugt werden. Die Randabsaugung wirkt über dem gesamten Kochfeld optimal und sorgt für eine maximale Absaugung der ganzen Glaskeramikoberfläche.



Das ZUGer Dienstleistungspaket speziell für Dunstabzugshauben



ZUGer TechInfo für Dunstabzüge und Zubehör: www.vzug.ch/planungshilfen
ZUG hat sich zum Ziel gesetzt, auch in der Dunstabzugstechnik Spitzenklasse zu sein. Deshalb haben wir ein technisches Dokument erstellt, in dem Sie auf alle Fragen über die Lüftungstechnik eine Antwort finden – die ZUGer TechInfo für Dunstabzüge. Auf einfache Weise und mit vielen verständlichen Skizzen können Sie sich über die gesamte Dunstabzugstechnik informieren und erhalten so viele nützliche Daten für die Planung. Damit eine Haube wunschgemäss funktioniert, braucht es die richtigen Komponenten. ZUG hat deshalb eine ganze Palette von Zubehör im Sortiment – von der Verrohrung bis zum Wetterschutzgitter.



Schnell, sicher und einfach den richtigen Dunstabzug auswählen
Damit Sie den Dunstabzug finden, der die optimale Luftförderleistung in Ihrer Küche erbringt, hat ZUG für Sie ein Programm entwickelt: den ZUGer Kennlinienberechner. Dieses Berechnungsprogramm finden Sie auch im Internet.

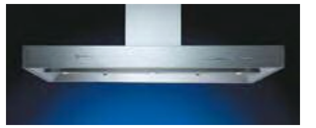


Garantie
ZUG garantiert für beste Gerätequalität und Funktionalität unter der Voraussetzung, dass die lüftungstechnischen Installationen bauseits von einem Fachmann ausgeführt wurden. Lassen Sie sich von einem Lüftungstechniker beraten und beachten Sie unsere TechInfo für Dunstabzüge!

Produktvergleich Inselhauben/Wandhauben

	Inselhauben								Wandhauben											
	DI Mistral	DI Solo	DI SM	DI SMC	DI RG	DI SE	DI SL	DI FE	DW Vertica	DW Mistral	DW SM	DW SMC	DW FE	DW E	DW RG	DW SE	DW SL	DW S	DW N	DW K
Prospektseite	79	79	75	76	80	80	80	79	81	81	75	77	81	82	82	82	83	83	83	84
Ausführungen																				
AluClass								✓					✓							
AluClass/Glas	✓									✓										
ChromeClass			✓	✓		✓	✓				✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓
ChromeClass/Glas	✓	✓			✓				✓	✓					✓					
StyleDesign			✓	✓							✓	✓								
120 cm Breite	✓		✓	✓		✓				✓						✓				
100 cm Breite	✓	✓			✓	✓														
90 cm Breite							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
60 cm Breite														✓			✓	✓	✓	✓
Abluft	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter						✓	✓	✓			✓		✓			✓	✓			
ZUGer Exklusivitäten																				
MinairTechnologie			✓	✓							✓	✓								
Anschluss an Komfortlüftung				✓								✓								
Anwendungen																				
Randabsaugung	✓		✓	✓					✓	✓	✓	✓								
Halogenlampen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Anzahl Fettfilter	1	1	8	8	1	3	1	1	1	1	5	5	1	2/3	1	3/4	1	2/3	2	2/3
Nachlaufautomatik	✓	✓							✓	✓										
Intensivstufe	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓			
Fettfilterreinigungs-Anzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Dimmbares Licht	✓	✓							✓	✓										
Anschluss für Zu-/Abluftklappe	✓	✓	✓						✓	✓	✓									
Bedienung/Pflege																				
Schiebeschalter																				✓
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3
Gebläsestufenanzeige	✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Insel- und Wandhauben ZUG Minair





DI SM12
ChromeClass **3990.–**/ 3708.20
StyleDesign **4200.–**/ 3903.30
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

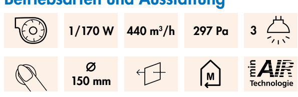
C S

– 120 cm Breite
– Ausführung Style mit neuem, exklusivem Design

Betriebsarten und Ausstattung



1/170 W | 440 m³/h | 297 Pa | 3



Leistung/Wirkungsgrad
– 4 Kombi-Fettfilter
– 4 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– perfekte Kochdunsterfassung
– sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
– 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
– Gebläsestufenanzeige
– automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Optionenanschluss (z.B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung Haubengesamthöhe
Abluft, 547–707 mm **250.–**/232.30
Lieferfrist ca. 1 Woche





DW SM9
ChromeClass **2940.–**/ 2732.30
StyleDesign **3150.–**/ 2927.50
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

C S

– 90 cm Breite
– Ausführung Style mit neuem, exklusivem Design

Betriebsarten und Ausstattung

1/170 W | 440 m³/h | 297 Pa | 2

Ø 150 mm

AIR Technologie

Leistung/Wirkungsgrad
– 3 Kombi-Fettfilter
– 2 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– perfekte Kochdunsterfassung
– sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
– 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
– Gebläsestufenanzeige
– automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Optionenanschluss (z.B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **130.–**/120.90

Inselhauben ZUG MinairComfo



DI SMC12
ChromeClass **3680.–**/ 3420.10
vRG **2.–**/ 1.85

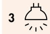
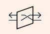
Frontdesign





– 120 cm Breite
– hochwertiges Design in ChromeClass

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung/Wirkungsgrad

– 4 Kombi-Fettfilter
– 4 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– perfekte Kochdunsterfassung
– sehr gute Kochstellenausleuchtung
– nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung/Wartung

– Fernbedienung mit 3 Lüfterstufen und autom. Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

– für Wohnbauten mit Komfortlüftung
– nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Fernbedienung von Zehnder Comfosystems AG
– Luftleistungsdiagramm: siehe Unterlagen von Zehnder Comfosystems AG

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung Haubengesamthöhe
Abluft, 547–707 mm **250.–**/232.30
Lieferfrist ca. 1 Woche



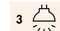
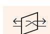
DI SMC12
StyleDesign **3890.–**/ 3615.20
vRG **2.–**/ 1.85

Frontdesign



– 120 cm Breite
– neues, exklusives Design

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung/Wirkungsgrad

– 4 Kombi-Fettfilter
– 4 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– perfekte Kochdunsterfassung
– sehr gute Kochstellenausleuchtung
– nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung/Wartung

– Fernbedienung mit 3 Lüfterstufen und autom. Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

– für Wohnbauten mit Komfortlüftung
– nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Fernbedienung von Zehnder Comfosystems AG
– Luftleistungsdiagramm: siehe Unterlagen von Zehnder Comfosystems AG

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung Haubengesamthöhe
Abluft, 547–707 mm **250.–**/232.30
Lieferfrist ca. 1 Woche

Wandhauben ZUG MinairComfo



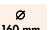
DW SMC9
ChromeClass **2630.–**/ 2444.20
vRG **2.–**/ 1.85

Frontdesign



– 90 cm Breite
– elegantes Design

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung/Wirkungsgrad

– 3 Kombi-Fettfilter
– 2 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– Kochdunsterfassung von 99,77 %
– sehr gute Kochstellenausleuchtung
– nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung/Wartung

– Fernbedienung mit 3 Lüfterstufen und autom. Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

– für Wohnbauten mit Komfortlüftung
– nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Fernbedienung von Zehnder Comfosystems AG
– Luftleistungsdiagramm: siehe Unterlagen von Zehnder Comfosystems AG

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

DW SMC9
StyleDesign **2840.–**/ 2639.40
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

– 90 cm Breite
– neues, exklusives Design

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung/Wirkungsgrad

– 3 Kombi-Fettfilter
– 2 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– Kochdunsterfassung von 99,77 %
– sehr gute Kochstellenausleuchtung
– nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

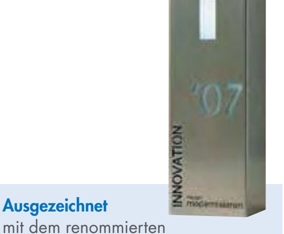
Bedienung/Wartung

– Fernbedienung mit 3 Lüfterstufen und autom. Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

– für Wohnbauten mit Komfortlüftung
– nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Fernbedienung von Zehnder Comfosystems AG
– Luftleistungsdiagramm: siehe Unterlagen von Zehnder Comfosystems AG

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen



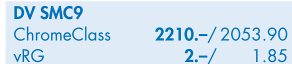
Ausgezeichnet
mit dem renommierten Innovationspreis der Zeitschrift HÄUSER MODERNISIEREN

Einbau-Dunstabzüge ZUG MinairComfo (vorstehend)



DV SMC9

ChromeClass	**2210.–**/ 2053.90
vRG	**2.–**/ 1.85

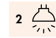
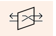


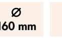
Frontdesign



– 90 cm Breite
– hochwertiges Design in ChromeClass

Betriebsarten und Ausstattung

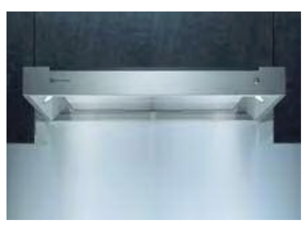




Leistung/Wirkungsgrad
– 3 Kombi-Fettfilter
– 2 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– Kochdunsterfassung von 99,77 %
– sehr gute Kochstellenausleuchtung
– nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung/Wartung
– Fernbedienung mit 3 Lüfterstufen und autom. Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes
– für Wohnbauten mit Komfortlüftung
– nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Fernbedienung von Zehnder Comfosystems AG
– Luftleistungsdiagramm: siehe Unterlagen von Zehnder Comfosystems AG



DV SMC9

StyleDesign	**2420.–**/ 2249.10
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign

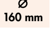


– 90 cm Breite
– neues, exklusives Design

Betriebsarten und Ausstattung












Leistung/Wirkungsgrad
– 3 Kombi-Fettfilter
– 2 Metall-Fettfilter
– hoher Fettabscheidegrad
– Kochdunsterfassung von 99,77 %
– sehr gute Kochstellenausleuchtung
– nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung/Wartung
– Fernbedienung mit 3 Lüfterstufen und autom. Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

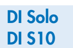
Besonderes
– für Wohnbauten mit Komfortlüftung
– nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
– mit Weltneuheit MinairTechnologie
– mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)
– Fernbedienung von Zehnder Comfosystems AG
– Luftleistungsdiagramm: siehe Unterlagen von Zehnder Comfosystems AG

Designer-Inselhauben



DI Solo
DI S10

ChromeClass	**4500.–**/ 4182.20
vRG	**5.–**/ 4.65

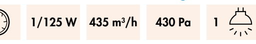
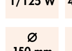
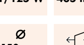
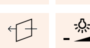


Frontdesign



– 100 cm Breite
– modernes, filigranes Design

Betriebsarten und Ausstattung

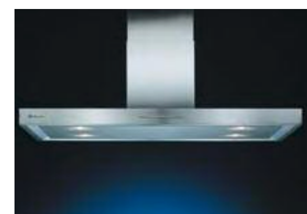
Leistung/Wirkungsgrad
– 1 Metall-Fettfilter mit 3fach-Ansaugbereich
– guter Fettabscheidegrad
– elektronische Beleuchtungsschaltung
– hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
– 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
– Gebläsestufenanzeige
– automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
– Nachlaufautomatik
– Beleuchtung mit Dimmfunktion
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Optionenanschluss (z.B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)

Aufpreis für Sonderanfertigung

Kürzung	**350.–**/325.30
Schrägschnitt	**700.–**/650.50
Ausschnitt (rund/eckig)	**350.–**/325.30
Verlängerung	auf Anfrage

Lieferfrist ca. 4 Wochen



DI Mistral

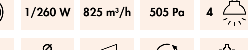
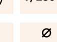
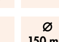
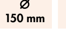
DI M10	
ChromeClass	**4070.–**/ 3782.50
DI M10	
AluClass	**4670.–**/4340.10
DI M12	
ChromeClass	**5120.–**/ 4758.40
DI M12	
AluClass	**5710.–**/ 5306.70
vRG	**11.–**/ 10.20

Frontdesign



– 100 cm bzw. 120 cm Breite
– hochwertige Verarbeitung von Chromnickelstahl und Glas

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung/Wirkungsgrad
– 1 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– elektronische Beleuchtungsschaltung
– hervorragende Kochstellenausleuchtung
– sehr effiziente Abzugsleistung dank Randabsaugung

Bedienung/Wartung
– 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
– Gebläsestufenanzeige
– automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
– Nachlaufautomatik
– Beleuchtung mit Dimmfunktion
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Optionenanschluss (z.B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	**350.–**/325.30
Schrägschnitt	**700.–**/650.50
Ausschnitt (rund/eckig)	**350.–**/325.30
Verlängerung	siehe Preisliste

Lieferfrist ca. 4 Wochen

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**360.–**/334.60

DI FE9

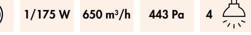
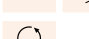
AluClass	**3520.–**/ 3271.40
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign



– 90 cm Breite
– klassisches Design

Betriebsarten und Ausstattung

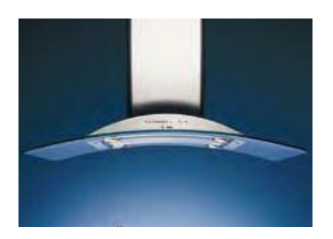
Leistung/Wirkungsgrad
– 1 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– elektronische Beleuchtungsschaltung
– hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
– 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
– Gebläsestufenanzeige
– automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
– äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/120.80

Designer-Inselhauben





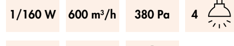
DI RG10
ChromeClass **3500.–**/ 3252.80
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign



- 100 cm Breite
- hochwertige Verarbeitung von Chromnickelstahl und Glas

Betriebsarten und Ausstattung















Leistung/Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **90.–**/ 83.60



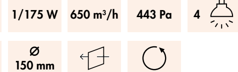
DI SE10
ChromeClass **3430.–**/ 3187.70
DI SE12
ChromeClass **3650.–**/ 3392.20
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

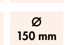


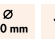
- 100 cm bzw. 120 cm Breite
- schönes, zeitgemässes Design

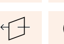
Betriebsarten und Ausstattung



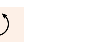












Leistung/Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung Haubengesamthöhe
Abluft, 507–667 mm **250.–**/232.30
Kürzung Haubengesamthöhe
Umluft, 740–855 mm **250.–**/232.30
Lieferfrist ca. 1 Woche

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **130.–**/120.80

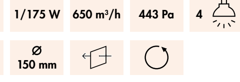


DI SL9
ChromeClass **2850.–**/ 2648.70
vRG **5.–**/ 4.65

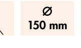
Frontdesign

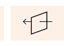
- 90 cm Breite
- hochwertig in Form und Verarbeitung

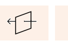
Betriebsarten und Ausstattung











Leistung/Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung Haubengesamthöhe
Abluft, 490–660 mm **250.–**/232.30
Kürzung Haubengesamthöhe
Umluft, 730–845 mm **250.–**/232.30
Lieferfrist ca. 1 Woche

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **130.–**/120.80

Designer-Wandhauben



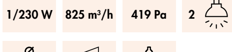
DW Vertica
DW V9
ChromeClass **4600.–**/ 4275.10
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

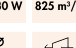


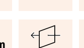
- 90 cm Breite
- hochwertige Wandhaube für optimale Kopffreiheit

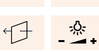
Betriebsarten und Ausstattung











Leistung/Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung
- sehr effiziente Abzugsleistung dank Randabsaugung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Bedienung über Touchscreen
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z.B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)



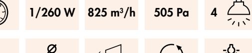
DW Mistral
DW M9
ChromeClass **3440.–**/ 3197.–
DW M9
AluClass **3910.–**/ 3633.80
DW M12
ChromeClass **4550.–**/ 4228.60
DW M12
AluClass **5130.–**/ 4767.70
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign

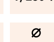


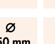
- 90 cm bzw. 120 cm Breite
- hochwertige Verarbeitung von Chromnickelstahl und Glas

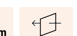
Betriebsarten und Ausstattung











Leistung/Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung
- sehr effiziente Abzugsleistung dank Randabsaugung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z.B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung **350.–**/325.30
Schrägschnitt **350.–**/325.30
Ausschnitt (rund/eckig) **350.–**/325.30
Verlängerung siehe Preisliste
Lieferfrist ca. 4 Wochen

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **360.–**/334.60

DW FE9
AluClass **2850.–**/ 2648.70
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

A

- 90 cm Breite
- klassisches Design

Betriebsarten und Ausstattung

1/175 W · 650 m³/h · 443 Pa · 2
Ø 150 mm

Leistung/Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **130.–**/120.80

Designer-Wandhauben



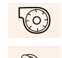
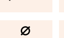
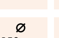
DW RG9
ChromeClass **2640.–**/ 2453.50
vRG **5.–**/ 4.65

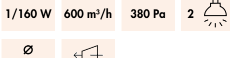
Frontdesign

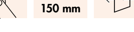


- 90 cm Breite
- hochwertige Verarbeitung von Chromnickelstahl und Glas

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung/Wirkungsgrad
- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

DW E6
ChromeClass **2490.–**/ 2314.10
vRG **2.–**/ 1.85
DW E9
ChromeClass **2750.–**/ 2555.80
vRG **5.–**/ 4.65

Frontdesign

C

- 60 cm bzw. 90 cm Breite
- schnittiges, «leichtförmiges» Design

Betriebsarten und Ausstattung

1/130 W · 580 m³/h · 380 Pa · 2 · Ø 150 mm

Leistung/Wirkungsgrad
- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

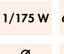
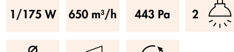
DW SE9
ChromeClass **2090.–**/ 1942.40
DW SE12
ChromeClass **2330.–**/ 2165.40
vRG **5.–**/ 4.65

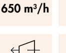
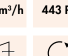
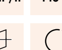
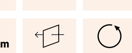
Frontdesign



- 90 cm bzw. 120 cm Breite
- elegantes Design

Betriebsarten und Ausstattung




Leistung/Wirkungsgrad
- 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **130.–**/120.80

Designer-Wandhauben



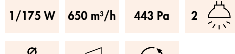
DW SL6
ChromeClass **1650.–**/ 1533.50
DW SL9
ChromeClass **1870.–**/ 1737.90
vRG **5.–**/ 4.65

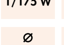
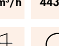
Frontdesign



- 60 cm bzw. 90 cm Breite
- hochwertig in Design und Verarbeitung

Betriebsarten und Ausstattung




Leistung/Wirkungsgrad
- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **130.–**/120.80



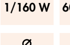
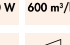
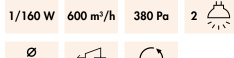
DW S6
ChromeClass **1620.–**/ 1505.60
DW S9
ChromeClass **1810.–**/ 1682.20
vRG **5.–**/ 4.65

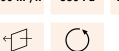
Frontdesign

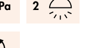


- 60 cm bzw. 90 cm Breite
- schönes, zeitgemässes Design

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung/Wirkungsgrad
- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- elektronische Beleuchtungsschaltung
- hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- äusserst bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **90.–**/ 83.70



DW N6
ChromeClass **1190.–**/ 1105.90
vRG **2.–**/ 1.85

Frontdesign

C

- 60 cm Breite
- klassisches Design

Betriebsarten und Ausstattung

1/170 W · 450 m³/h · 300 Pa · 2 · Ø 120 mm



Leistung/Wirkungsgrad
- 2 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- hervorragende Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung
- 3 Leistungsstufen
- Drucktasten
- bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung netto **250.–**/232.30
Schrägschnitt netto **250.–**/232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–**/232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **90.–**/ 83.70

Designer-Wandhauben/Einbau-Dunstabzüge





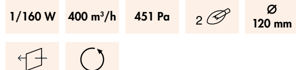
DW K6
ChromeClass **660.–/** 613.40
DW K9
ChromeClass **760.–/** 706.30
vRG **2.–/** 1.85

Frontdesign

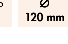
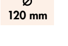



- mit schönem, modernem Design
- 60 cm bzw. 90 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung/Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Schiebeschalter in der Mitte der Frontblende
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)
Kürzung netto **250.–/**232.30
Schrägschnitt netto **250.–/**232.30
Ausschnitt (rund/eckig) netto **250.–/**232.30
Verlängerung auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

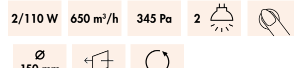
Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–/** 46.50

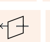
DF SLG8
ChromeClass **1740.–/** 1617.10
vRG **5.–/** 4.65

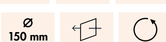
Frontdesign

- tiefenverstellbarer Wölbauszug mit Griffleiste aus Aluminium
- 82,5 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung









Leistung/Wirkungsgrad

- grosse Kochstellenüberdeckung
- 1 Metall-Fettfilter
- guter Fettabscheidegrad
- Nachlaufautomatik
- optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Kurzhubtasten in der Mitte der Frontblende
- automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Abschlussprofil für Oberschranktiefen 320–350 mm
- Abschlussprofil für Oberschranktiefen 280–315 mm (Option)
- Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb
Standard-Aktivkohlefilter **50.–/** 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter **180.–/** 167.30

Produktvergleich Einbau-Dunstabzüge

	DF SLG	DF SG	DF SL	DF E	DF S	DF	DF N	DV S	DV	DF U	DK S
Prospektseite	84/86	86	87	87	87	88	88	88	89	90	89
Ausführungen											
AluClass				✓							
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
nero/weiss		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
mit Glasauszug	✓	✓									
90 cm Breite	✓	✓						✓			
82,5 cm Breite	✓	✓						✓			
60 cm Breite	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
55 cm Breite	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	
Anwendungen											
Halogenlampen	✓										
Anzahl Fettfilter	1	1	2	2	2	2	2	2/3	1	2	1
Nachlaufautomatik	✓										
Fettfilterreinigungs-Anzeige	✓	✓									
Bedienung/Pflege											
Schiebeschalter					✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Anzahl Leistungsstufen	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	Stufenlos
Gebläsestufenanzeige	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Einbau-Dunstabzüge





DF SLG5

ChromeClass	**1520.–**/ 1412.60
vRG	**2.–**/ 1.85

Frontdesign

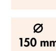
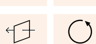


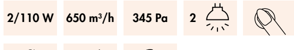
C

– tiefenverstellbarer Wölbauszug mit Griffleiste aus Aluminium
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/110 W · 650 m^3/h · 345 Pa · 2 · Ø 150 mm




Leistung/Wirkungsgrad

– grosse Kochstellenüberdeckung
– 1 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– Nachlaufautomatik
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
– Kurzhubtasten in der Mitte der Frontblende
– automatische Fettfilterreinigungs-Anzeige
– Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
– Quickstart
– bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Abschlussprofil für Oberschranktiefen 320–350 mm
– Abschlussprofil für Oberschranktiefen 280–315 mm (Option)
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 167.30



DF SG8

nero/weiss	**1340.–**/ 1245.40
ChromeClass	**1460.–**/ 1356.90
vRG	**5.–**/ 4.65

Frontdesign

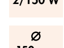
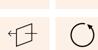
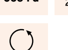


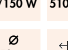
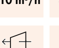
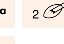
N W C

– gerader, tiefenverstellbarer Glasauszug mit Griffleiste aus Aluminium
– 82,5 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/150 W · 510 m^3/h · 386 Pa · 2 · Ø 150 mm




Leistung/Wirkungsgrad

– 1 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– 3 Leistungsstufen
– Kurzhubtasten in der Mitte der Frontblende
– Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
– Quickstart
– bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Abschlussprofil für Oberschranktiefen 320–350 mm
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 167.30

DF SG5

nero/weiss	**1130.–**/ 1050.20
ChromeClass	**1240.–**/ 1152.40
vRG	**2.–**/ 1.85

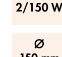
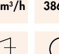
Frontdesign

N W C

– gerader, tiefenverstellbarer Glasauszug mit Griffleiste aus Aluminium
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/150 W · 510 m^3/h · 386 Pa · 2 · Ø 150 mm


Leistung/Wirkungsgrad

– 1 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– 3 Leistungsstufen
– Kurzhubtasten in der Mitte der Frontblende
– Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
– Quickstart
– bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Abschlussprofil für Oberschranktiefen 320–350 mm
– Abschlussprofil für Oberschranktiefen 280–315 mm (Option)
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 167.30

Einbau-Dunstabzüge





DF SL5

nero/weiss	**970.–**/ 901.50
ChromeClass	**1080.–**/ 1003.70
vRG	**2.–**/ 1.85

Frontdesign

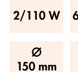
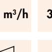
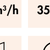
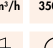
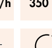
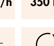


N W C

– frontbündig
– tiefenverstellbarer Flachauszug
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/110 W · 665 m^3/h · 350 Pa · 2 · Ø 150 mm




Leistung/Wirkungsgrad

– besonders wirksamer Stauraum
– 2 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– 3 Leistungsstufen
– Kurzhubtasten in der Mitte der Frontblende
– Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
– Quickstart
– bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 167.30



DF E5

nero/weiss	**900.–**/ 836.40
ChromeClass	**1010.–**/ 938.70
AluClass	**1070.–**/ 994.40
vRG	**2.–**/ 1.85

Frontdesign

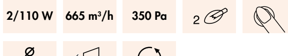
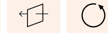


N W C A

– frontbündig
– tiefenverstellbarer Flachauszug
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/110 W · 665 m^3/h · 350 Pa · 2 · Ø 150 mm


Leistung/Wirkungsgrad

– 2 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– 3 Leistungsstufen
– Kurzhubtasten in der Mitte der Frontblende
– Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
– Quickstart
– bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 167.30



DF S5

nero/weiss	**880.–**/ 817.80
ChromeClass	**1020.–**/ 948.–
vRG	**2.–**/ 1.85

Frontdesign

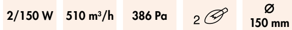
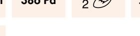


N W C

– integrierbar
– frontbündig
– tiefenverstellbarer Flachauszug
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/150 W · 510 m^3/h · 386 Pa · 2 · Ø 150 mm

Leistung/Wirkungsgrad

– besonders wirksamer Stauraum
– grosse Kochstellenüberdeckung
– 2 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– Schiebeschalter mit 3 Leistungsstufen
– Quickstart
– reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

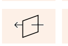
Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 167.30



DF 5

nero/weiss	**790.–/**	734.20
ChromeClass	**830.–/**	771.40
vRG	**2.–/**	1.85

Frontdesign




N W C

– integrierbar
– frontbündig
– tiefenverstellbarer Flachauszug
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/150 W	510 m³/h	386 Pa	2	Ø 150 mm

Leistung/Wirkungsgrad

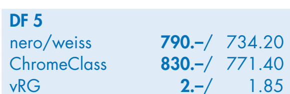
– 2 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– Schiebeschalter mit 3 Leistungsstufen
– Quickstart
– reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
– Reduktionsstutzen von 150 mm auf 125 mm wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–/** 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–/** 167.30



DF N5

nero/weiss	**680.–/**	632.–
ChromeClass	**720.–/**	669.10
vRG	**2.–/**	1.85

Frontdesign

N W C

– integrierbar
– frontbündig
– tiefenverstellbarer Flachauszug
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

1/110 W	400 m³/h	360 Pa	2	Ø 120 mm

Leistung/Wirkungsgrad

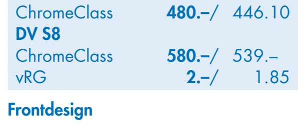
– 2 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– Schiebeschalter mit 4 Leistungsstufen
– Quickstart
– reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–/** 46.50
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–/** 167.30



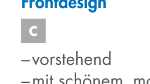
DV S5

ChromeClass	**480.–/**	446.10

DV S8

ChromeClass	**580.–/**	539.–
vRG	**2.–/**	1.85

Frontdesign

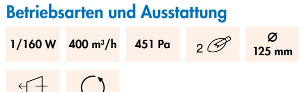


C

– vorstehend
– mit schönem, modernem Design
– 55 cm bzw. 80 cm Breite

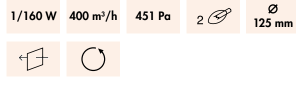
Betriebsarten und Ausstattung

1/160 W	400 m³/h	451 Pa	2	Ø 125 mm



Leistung/Wirkungsgrad

– 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
– guter Fettabscheidegrad
– optimale Kochstellenausleuchtung

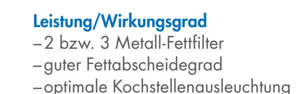


Bedienung/Wartung

– 3 Leistungsstufen
– Schiebeschalter in der Mitte der Frontblende
– Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
– bedien- und reinigungsfreundlich
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

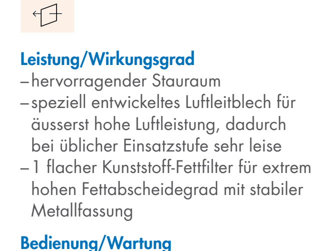
– Bausatz für Breite 82,5 cm als Zubehör erhältlich



Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–/** 46.50

Einbau-Dunstabzüge



DV 5

nero/weiss	**400.–/**	371.70
vRG	**2.–/**	1.85

Frontdesign

N W

– vorstehend
– herausklappbarer, verglaster Schwadenschirm
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/125 W	360 m³/h	330 Pa	2	Ø 120 mm

Leistung/Wirkungsgrad

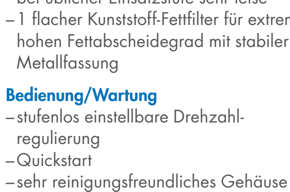
– Vlies-Fettfilter mit Sättigungsanzeige
– optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

– Schiebeschalter mit 3 Leistungsstufen
– Vlies-Fettfilter auswechselbar
– reinigungsfreundlich

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–/** 46.50



DK S5i

nero/weiss	**1200.–/**	1115.20
vRG	**2.–/**	1.85

Frontdesign

N W

– integrierbar
– frontbündig
– ausklappbare Frontblende
– 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung

2/70 W	450 m³/h	420 Pa	2	Ø 120 mm

Leistung/Wirkungsgrad

– hervorragender Stauraum
– speziell entwickeltes Luftleitblech für äusserst hohe Luftleistung, dadurch bei üblicher Einsatzstufe sehr leise
– 1 flacher Kunststoff-Fettfilter für extrem hohen Fettabscheidegrad mit stabiler Metallfassung

Bedienung/Wartung

– stufenlos einstellbare Drehzahlregulierung
– Quickstart
– sehr reinigungsfreundliches Gehäuse
– Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Umluft-Dunstabzug und Luftrecycling-Cassette



DF U5

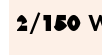
integrierbar	**1320.–**/	1226.80
nero/weiss	**1380.–**/	1282.50
ChromeClass	**1430.–**/	1329.–
vRG	**2.–**/	1.85

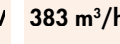
Frontdesign

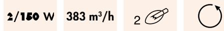


- reine Umluft-Haube mit Ausblasung vorne
- integrierbar
- frontbündiger Auszug
- 55 cm Breite

Betriebsarten und Ausstattung









Leistung/Wirkungsgrad

- 2 Kompaktfilter-Sets (Fettfilter+Longlife-Filter)
- guter Fettabscheidegrad
- gute Geruchsabscheidung
- optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung/Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- bedien- und reinigungsfreundlich
- Kompaktfilter-Set im Geschirrspüler waschen und im Backofen trocknen

Besonderes

- nur für Umluftbetrieb mit Schubladenauszug (Höhe 12,4 cm)
- spezielle Technik mit Ausblasung vorne



LRC1

nero/weiss	**410.–**/	381.–

Frontdesign



- geeignet für diskrete Wertsteigerung in der Küche
- optimal geeignet für alle Einbau-Dunstabzüge im Umluftbetrieb

Leistung/Wirkungsgrad

- sorgt für verbesserte Luftverhältnisse
- Dünste werden optimal gefiltert und ohne Wärmeverlust in die Küche zurückbefördert
- grossvolumiges, wirkungsvolles Aktivkohlefilter-Paket (210 × 430 mm) mit Sekundärfettfilter

Bedienung/Wartung

- Aktivkohlefilter, ohne Hilfsmittel einfach von vorne auswechselbar

Besonderes

- kombinierbar mit sämtlichen Dunstabzügen (Ausnahme Wand- und Inselhauben und DF U5)
- Lufteintritt wahlweise über Stutzen mit Ø 125 bzw. 100 mm
- einfachster Schnappeinbau in der Deckenabschlussblende
- Lüftungsgitter-Aussenmass: Breite 530 mm, Höhe 130 mm



Die Designer-Wand- und Inselhauben ZUG by Gutmann

Zusammenarbeit mit der Firma Gutmann Exklusiv-Hauben GmbH

Im Januar 2005 hat ZUG die Generalvertretung für den Verkauf von Gutmann-Hauben in der Schweiz übernommen. Gutmann ist ein renommierter Dunstabzughersteller in der Nähe von Stuttgart. Es ist kein Zufall, dass die Firma Gutmann im Schwabenland zu Hause ist. Diese Gegend ist bekannt für die Schaffenskraft der dort angesiedelten Firmen. Die Philosophie von Gutmann ist, in den Bereichen Design, Funktion und Technik einen Vorsprung zu erreichen und diesen mit persönlichem Engagement der Mitarbeiter auszubauen.

Spezialprospekt

Auf über 30 Seiten finden Sie die schönsten und exklusivsten Wand- und Inselhauben aus dem Gesamtsortiment von Gutmann. Ob Umluft, Abluft oder Varianten mit externem Motor – für Ihre Einbau-Bedürfnisse und Design-Ansprüche bieten wir Ihnen attraktive Modelle an.

Zukunftsweisend dank innovativem Design



Neue Inselhaube Nube (nur mit Fernbedienung)



Neue Wand-/Inselhaube Nova

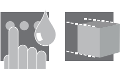


Wand-/Inselhaube Horizon



Wandhaube Adelante

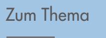




Die Adora-Geschirrspüler

Bei den ZUGer Geschirrspülern steht Vorsprung auf dem Programm

Zum Thema





Glänzende Resultate und ein reines Gewissen



Der Geschirrspüler ist als Freund und Helfer im Haushalt kaum mehr wegzudenken. Nachdem in den letzten Jahren der Wasser- und Energieverbrauch stark gesenkt werden konnte, spart das maschinelle Spülen nicht nur Zeit beim Abwaschen, sondern ist heute auch weit wirtschaftlicher und für die Umwelt schonender als das Spülen von Hand. Während der Handabwasch nämlich gegen 40 Liter Wasser benötigt, kommt eine Adora heute mit gerade mal 12 Litern über eine Spülrunde.



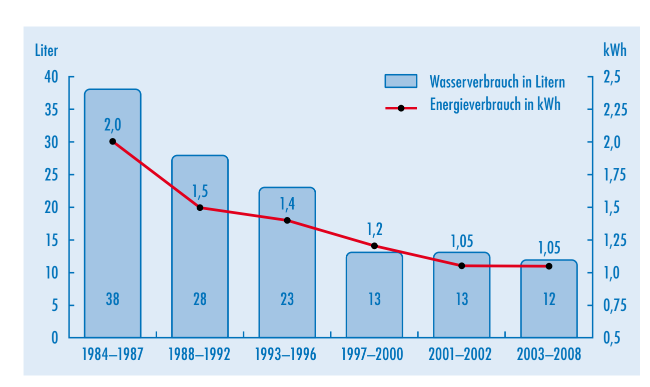




Mit ZUG stehen Sie ökologisch sauber da

Sparsam und perfekt sauber

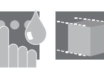
Hart wie Kristallglas hält sich das Gerücht, wonach Energiesparen nur mit Kompromissen bei Komfort und Leistung möglich ist. Die ZUGer Triple-A-Geschirrspüler beweisen eindrücklich, dass ökologische Spitzenleistungen auch ohne Kompromisse möglich sind. Triple-A bedeutet nämlich, bestmögliche Spülleistung bei bestmöglicher Trockenleistung und entsprechend tiefem Energieverbrauch. Doch kann sparsam auch schnell sein? Ja, etwa mit dem 19-Minuten-Sprintprogramm.



Sparsam und sicher dank Standby-Modus

Waschen und Spülen ohne Wasser ist reine Zukunftsmusik und gehört in das Märchenreich. Musik ist, dass der Wasserverbrauch beim Spülen in den letzten 25 Jahren um sagenhafte 75 % gesenkt werden konnte. In Litern gesprochen von 48 auf 12! Doch kann sparsam auch sicher sein? Ja, denn der ZUGer Geschirrspüler stellt nach Programmende automatisch auf Standby-Modus um, bleibt jedoch auch in abgeschaltetem Zustand nie ganz vom Netz getrennt. Dadurch bleiben sicherheitsrelevante Anwendungen wie etwa der Überschwemmungsschutz mit Doppelventil aktiviert. Dank der intelligenten Elektronik liegt der Energieverbrauch im Standby-Modus je nach Modell zwischen sehr niedrigen 1,3 und gar 0,1 Watt.



ZUGer Exklusivitäten

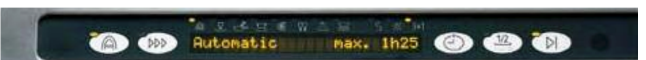


Sauberkeit in nur 19 Minuten



Wenns pressiert, zum Beispiel bei einer Party, spült das Programm Sprint der Adora SL in nur 19 Minuten, und zwar blitzblank sauber.

Was Ihr Geschirr braucht, weiss das Automatikprogramm



Tip and go: Das Automatikprogramm fühlt selber, was Ihr Geschirr braucht, und Sie sparen dabei erst noch bis zu 30 % Wasser, Strom und Regeneriersalz.
Die Programmdauer wird ebenfalls automatisch gesteuert. Sie beträgt zwischen 50 und 85 Minuten.



Kann ja nur vom Schweizer Hersteller sein: Das Fondue- und Racletteprogramm

Das typische Schweizer Programm für den Schweizer Markt vom Schweizer Hersteller! Caquelons und Raclettepfännchen werden ohne einzuweichen perfekt sauber. Das Programm ist auch als «Super-Intensiv-Programm» dank aktiver Aufweich-Phase geeignet. Vorspülen von eingebrannten Auflauf- bzw. Gratinformen gehört der Vergangenheit an.



Vierfachsensorik von ZUG

So sorgt die konkurrenzlose Vierfachsensorik von ZUG für unübertroffene Schonung, Sauberkeit und Glanz:
Der Kalksensor gleicht die Schwankungen der Wasserhärte automatisch aus.
Die Wasserhärtesteuerung enthärtet das Spülwasser innerhalb der verschiedenen Prozessschritte auf die ideale Härte. Dies erhöht die Wirkung des Spülmittels und garantiert eine optimale Schonung der Gläser und des Geschirrs.
Die impulsgesteuerte Glänzersensorik sorgt immer für die minimal notwendige Glanzmittelmenge in Abhängigkeit der Wasserhärte und der Beladung. Dank der automatischen Dosierung des Glanzmittels ist keine manuelle Einstellung mehr notwendig.
Der Verschmutzungssensor setzt klare Zeichen für Ökonomie und Ökologie. Er misst permanent die aktuelle Trübung des Spülwassers. Dadurch wird der Wasser-, Energie- und Zeitbedarf während des Spülens automatisch angepasst, und alles wird perfekt sauber bei minimalem Verbrauch von wertvollen Ressourcen.
Das Hygieneprogramm von ZUG spült besonders sensible Stücke wie Schneidbretter, Schoppen oder Schnuller hygienisch sauber.



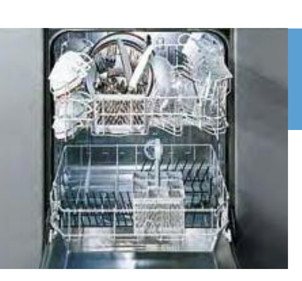
Für Sparbewusste

Mit einem Druck auf die Energiespartaste senken Sie die Temperatur um 5 °C, was einer Energieeinsparung von 10 % entspricht.



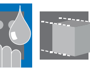
Alles schläft, einer wacht

Dank dem Startaufschub lassen sich die tarifgünstigen Nachtstunden nutzen. Dabei wird Ihnen erst noch die letzte programmierte Zeit angegeben.



Der Oberkorb als Solist

Die Funktion Nur-Oberkorb-Spülen macht den ZUGer Geschirrspüler noch einmal anpassungsfähiger und spart je nach Programm 2–6 Liter Wasser.



Typisch ZUG: An alles gedacht



Um Längen voraus: Schnelle Programme kommen von ZUG

Schnelle Programme sind für die ZUGer Geschirrspüler eine Pflicht. Die Alltags-, Kurz- und Intensivprogramme gehören zu den schnellsten im Schweizer Markt.



Programm für leicht verschmutztes Geschirr

Das Kurz-/Glasprogramm für leicht angeschmutztes Geschirr in den Modellen Adora S und N: Sauber in 45 Minuten! Dank der auf 45 °C reduzierten Wassertemperatur werden Ihre Gläser unvergleichlich geschont.



3in1-Option für alle Programme

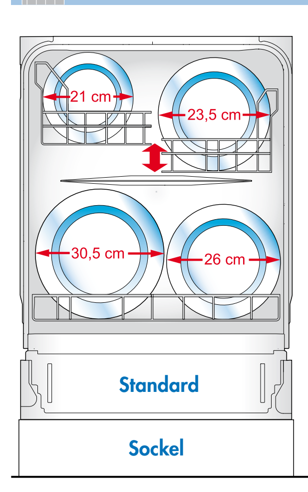
Verwenden Sie 3in1-Spülmittel? Dank der 3in1-Option bei den Modellen Adora SL und S passt sich der Spülgang dem von Ihnen gebrauchten Mittel an. Dadurch wird Ihr Spülgut unabhängig vom verwendeten Mittel fleckenfrei sauber.

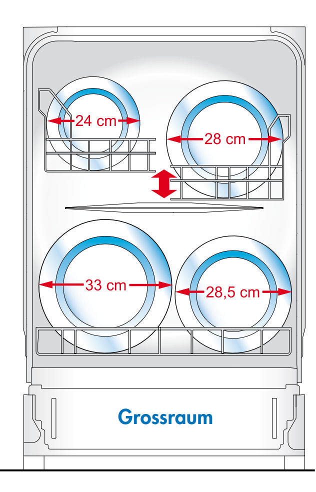


Unerhört leise

Dank dem äusserst leisen Spülsystem und der Mehrkomponenten-Schalldämmung flüstert der ZUGer Geschirrspüler nur noch mit 42 dB(A).

Die ZUGer Vario-Körbe für maximales Fassungsvermögen





Mit der exklusiven Spülraumhöhe von 66,5 cm (Grossraum), 60 cm (Standard) und der 4fach-Höhenverstellung für den Oberkorb bieten die ZUGer Geschirrspüler fast grenzenlosen Spielraum beim Einräumen des Geschirrs.



Vierfache Höhenverstellung

Mit jeweils nur einem Handgriff lässt sich der Oberkorb auch beladen in vier verschiedene Positionen bringen, z. B. für besonders hohe Gläser. Diese exklusive ZUGer 4fach-Höhenverstellung ermöglicht Ihnen unbegrenzte Einfüllmöglichkeiten.



Vario-Besteckauflage

In der Vario-Besteckauflage von ZUG finden alle sperrigen Besteckteile wie Schöpflöffel, Holzkellen, Schwingbesen oder lange Fleischmesser problemlos Platz. Weiter bietet sie auch die Möglichkeit, 14 Messer, Gabeln oder Löffel ohne gegenseitige Berührung zu platzieren. Die dritte aktive Sprühebene ermöglicht eine perfekte Rundumspülung. Dadurch wird ein optimales Reinigungsresultat erzielt.



Sicherer Halt für alle Gläser

Die integrierte Gläserstütze bietet sicheren Halt für Ihre Wasser-, Wein- oder Champagnergläser. Der optimale Stand der Gläser verhindert unschöne Wasserflecken.



Zusätzliche Tassenauflage (Zubehör)

Wie geschaffen fürs Kaffeekränzchen oder die Kaffee-Ecke im Büro: Die als Zubehör lieferbare zusätzliche Tassenauflage bietet für bis zu 18 Tassen Platz im Unterkorb.






Bedienung/Pflege



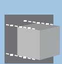
Geschirrspüler in Bestform sind sogar sprachbegabt

Programmende
Fin du programme
Fine programma
Fin dal program
End of program

Einfach drücken

Mit einem Tastendruck sind Sie bei Ihrem Programm. Und die Klartextanzeige beherrscht fünf Sprachen.

Einbau



Hoher Komfort mit den Hocheinbau- und Grossraum-Geschirrspülern von ZUG



Hocheinbau-Geschirrspüler

Der Geschirrspüler vermittelt Kompaktheit und Eleganz. Das Beladen und Entladen von Geschirr sowie die Bedienung gehen noch einfacher vonstatten. Selbst beim Nachfüllen von Regeneriersalz und Glanzmittel müssen sich die Benützer nicht mehr bücken – das schont den Rücken und erleichtert die tägliche Hausarbeit.

Grossraum-Geschirrspüler

Diese Jumbos unter den Geschirrspülern weisen 6,5 cm mehr Bottichhöhe auf, fassen jede Art von Tellern bis zu Ø 33 cm im Unterkorb und Gläsern bis zu 27,5 cm Höhe im Oberkorb. So bieten sie eine schier grenzenlose Freiheit beim Einfüllen. Der Einbau geht übrigens ganz leicht vonstatten (siehe Seite 103).



Die vollintegrierten Geschirrspüler von ZUG



Das ist Integration in vollendeter Form: Der Geschirrspüler verschwindet hinter der Möbelfront. Die Bedienblende sieht man erst, wenn man das Gerät öffnet. Sie ist übersichtlich in der Oberkante der Tür angebracht. ZUG bietet alle Modelle in vollintegrierter Ausführung an.



Überschwemmung ausgeschlossen

Der automatische und intelligente Netzschalter der Adora SL senkt den Standby-Energieverbrauch auf praktisch 0 Watt und gewährleistet weiterhin die Sicherheit des Gerätes. Im Zusammenspiel mit dem Aqua-Stop mit Doppelventil bieten Ihnen alle Adora-Geschirrspüler ein Maximum an Schutz.

Produktvergleich Geschirrspüler

	Adora SL	Adora S	Adora N	Adorina 45
Prospektseite	101/102	101/102	101/102	103
Ausführungen				
Version Grossraum	✓	✓	✓	
vollintegrierbar	✓	✓	✓	✓
integrierbar/dekorierbar	✓	✓	✓	
ChromeClass	✓	✓	✓	
ChromeClass mit Stangengriff	✓	✓	✓	
nero/weiss	✓	✓	✓	
Energieetikette	AAA	AAA	AAA	AAA
ZUGer Exklusivitäten				
19-Min.-Sprintprogramm	✓			
intelligente Vierfachsensorik	✓			
Kalksensor	✓	✓		
Vario-Besteckauflage	✓			
Fondue-Raclette-Programm	✓	✓		
Oberkorb mit 4fach-Höhenverstellung	✓	✓	✓	
Anwendungen				
Anzahl Massgedecke	12	12	12	9
einfacher Hocheinbau	✓	✓	✓	
Anzahl Programme	9	7	5	5
Anzahl Zusatzprogramme	2	3		
3in1-Option	✓	✓		
Hygiene-Programm	✓	✓		
Kindersicherung	✓	✓		
Bedienung/Pflege				
Startaufschub	✓	✓		
Klartextanzeige	✓			
7-Segment-Anzeige		✓		

Geschirrspüler Adora Standard und Grossraum





Adora 55 SL
Standard (GS 55SLi)
nero/weiss **3530.–**/ 3280.70
ChromeClass **3760.–**/ 3494.40
Grossraum (GS 55SL Gi)
nero/weiss **3530.–**/ 3280.70
ChromeClass **3760.–**/ 3494.40
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign




Spülprogramme und Ausstattung









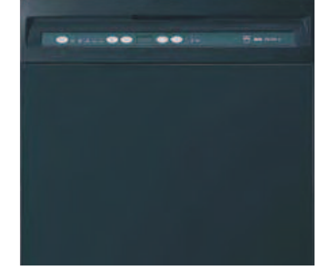
Automatik, 19-Min.-Sprint, Hygiene, Fondue/Raclette, Intensiv, Eco, Glas, Vorspülen, Norm/Standard





- 12 Massgedecke
- Vario-Besteckauflage
- integrierte Gläserstütze
- Ober- und Unterkorb mit abklappbaren Nadeln
- Easy-Nadelverlängerungen
- 3 aktive Sprühebenen
- automatische Glanzmitteldosierung
- aktives Trocknungssystem
- Kindersicherung
- ZUG-Home-tauglich
- Energiespartaste

Zubehör
- Stangengriff
  - ChromeClass **200.–**/ 185.90
- Dekorfront
  - nero/weiss **170.–**/ 158.–
  - ChromeClass **210.–**/ 195.20
- Tassenauflage für den Unterkorb **80.–**/ 74.30
- Sprühkopf zur Reinigung von Kuchenblechen oder Dunstabzugsfiltern **30.–**/ 27.90

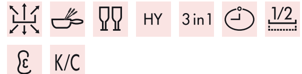


Adora 55 S
Standard (GS 55Si)
nero/weiss **2840.–**/ 2639.40
ChromeClass **3070.–**/ 2853.20
Grossraum (GS 55S Gi)
nero/weiss **2840.–**/ 2639.40
ChromeClass **3070.–**/ 2853.20
vRG **11.–**/ 10.20

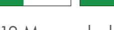
Frontdesign




Spülprogramme und Ausstattung



Alltag, Kurz/Glas, Fondue/Raclette, Hygiene, Intensiv, Vorspülen, Norm/Standard

- 12 Massgedecke
- integrierte Gläserstütze
- Unterkorb mit abklappbaren Nadeln
- Easy-Nadelverlängerungen
- 3 aktive Sprühebenen
- automatische Glanzmitteldosierung
- aktives Trocknungssystem
- Kindersicherung
- Digitalanzeige
- Energiesparfunktion

Zubehör
- Stangengriff
  - ChromeClass **200.–**/ 185.90
- Dekorfront
  - nero/weiss **170.–**/ 158.–
  - ChromeClass **210.–**/ 195.20
- Vario-Besteckauflage **60.–**/ 55.80
- Tassenauflage für den Unterkorb **80.–**/ 74.30
- Sprühkopf zur Reinigung von Kuchenblechen oder Dunstabzugsfiltern **30.–**/ 27.90



Adora 55 N
Standard (GS 55Ni)
nero/weiss **2510.–**/ 2332.70
ChromeClass **2750.–**/ 2555.80
Grossraum (GS 55N Gi)
nero/weiss **2510.–**/ 2332.70
ChromeClass **2750.–**/ 2555.80
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign






Spülprogramme und Ausstattung




Alltag, Intensiv, Kurz/Glas, Vorspülen, Norm/Standard






- 12 Massgedecke
- integrierte Gläserstütze
- Easy-Nadelverlängerungen
- 3 aktive Sprühebenen

Zubehör
- Stangengriff
  - ChromeClass **200.–**/ 185.90
- Dekorfront
  - nero/weiss **170.–**/ 158.–
  - ChromeClass **210.–**/ 195.20
- Vario-Besteckauflage **60.–**/ 55.80
- Tassenauflage für den Unterkorb **80.–**/ 74.30
- Sprühkopf zur Reinigung von Kuchenblechen oder Dunstabzugsfiltern **30.–**/ 27.90

Geschirrspüler Adora und Adorina Standard und Grossraum vollintegriert



Adora 55 SL Vi
Standard (GS 55SL Vi)
vollintegriert **3530.–**/ 3280.70
Grossraum (GS 55SL GVi)
vollintegriert **3530.–**/ 3280.70
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign



Spülprogramme und Ausstattung








Automatik, 19-Min.-Sprint, Hygiene, Fondue/Raclette, Intensiv, Eco, Glas, Vorspülen, Norm/Standard

A Energie-effizienz A Reinigungs-wirkung A Trocknungs-wirkung

– 12 Massgedecke
– Vario-Besteckauflage
– integrierte Gläserstütze
– Ober- und Unterkorb mit abklappbaren Nadeln
– Easy-Nadelverlängerungen
– 3 aktive Sprühebenen
– automatische Glanzmitteldosierung
– akustische Bedienerführung
– aktives Trocknungssystem
– ZUG-Home-tauglich
– Kindersicherung
– Standby-Sparautomatik (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301)
– Energiespartaste

Zubehör
– Tassenauflage für den Unterkorb **80.–**/74.30
– Sprühkopf zur Reinigung von Kuchenblechen oder Dunstabzugsfiltern **30.–**/27.90



Adora 55 S Vi
Standard (GS 55S Vi)
vollintegriert **2840.–**/ 2639.40
Grossraum (GS 55S GVi)
vollintegriert **2840.–**/ 2639.40
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign

Vi

Spülprogramme und Ausstattung



Alltag, Kurz/Glas, Fondue/Raclette, Hygiene, Intensiv, Vorspülen, Norm/Standard




A Energie-effizienz A Reinigungs-wirkung A Trocknungs-wirkung

– 12 Massgedecke
– integrierte Gläserstütze
– Unterkorb mit abklappbaren Nadeln
– Easy-Nadelverlängerungen
– 3 aktive Sprühebenen
– automatische Glanzmitteldosierung
– akustische Bedienerführung
– Kindersicherung
– Energiesparfunktion

Zubehör
– Vario-Besteckauflage **60.–**/55.80
– Tassenauflage für den Unterkorb **80.–**/74.30
– Sprühkopf zur Reinigung von Kuchenblechen oder Dunstabzugsfiltern **30.–**/27.90




Adora 55 N Vi
Standard (GS 55N Vi)
vollintegriert **2510.–**/ 2332.70
Grossraum (GS 55N GVi)
vollintegriert **2510.–**/ 2332.70
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign

Vi

Spülprogramme und Ausstattung

Alltag, Kurz/Glas, Intensiv, Vorspülen, Norm/Standard





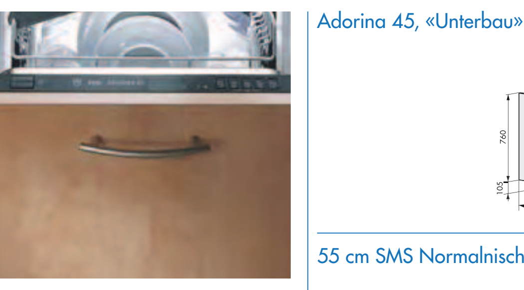


A Energie-effizienz A Reinigungs-wirkung A Trocknungs-wirkung

– 12 Massgedecke
– integrierte Gläserstütze
– Easy-Nadelverlängerungen
– 3 aktive Sprühebenen
– akustische Bedienerführung

Zubehör
– Vario-Besteckauflage **60.–**/55.80
– Tassenauflage für den Unterkorb **80.–**/74.30
– Sprühkopf zur Reinigung von Kuchenblechen oder Dunstabzugsfiltern **30.–**/27.90

Adorina 45 vollintegriert



Adorina 45 Vi (GS 45 Vi)
vollintegriert **2460.–**/ 2286.20
vRG **11.–**/ 10.20

Frontdesign





Spülprogramme und Ausstattung




Normal, Eco, Intensiv, Schnell, Vorspülen







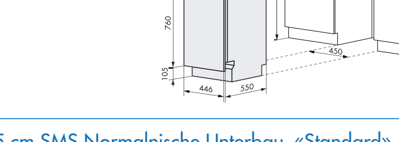
A Energie-effizienz A Reinigungs-wirkung A Trocknungs-wirkung

– 9 Massgedecke
– Oberkorb mit 1 Tassenauflage
– multifunktionale Gläserstütze
– Unterkorb mit abklappbaren Nadeln
– Montage-Kit

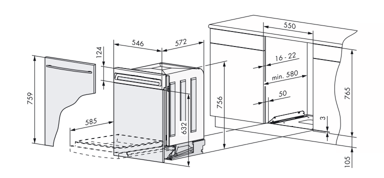
Zubehör ohne Aufpreis
– SMS-Bausatz

Einbau für sämtliche Nischen leicht gemacht

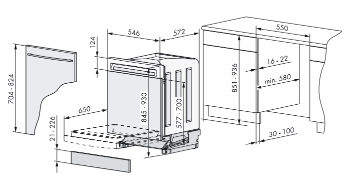
Adorina 45, «Unterbau»



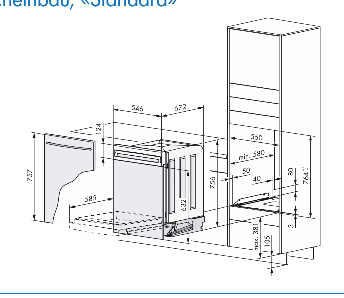

55 cm SMS Normalnische Unterbau, «Standard»



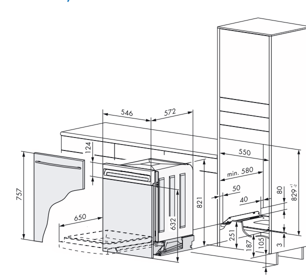
55 cm SMS Unterbau, «Grossraum»



55 cm SMS Hocheinbau, «Standard»



55 cm SMS Hocheinbau, «Grossraum»

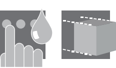


Kühlen

Energieeffiziente Geräte mit coolen Vorteilen für die ganze Familie

Exklusiv LEADING-PARTNER
MINERGIE®
Mehr Lebensqualität, tiefer Energieverbrauch
Meilleure qualité de vie, faible consommation d'énergie





Zum Thema



Was Sie für eine gesunde Ernährung einkaufen, hält ZUG sorgfältig frisch



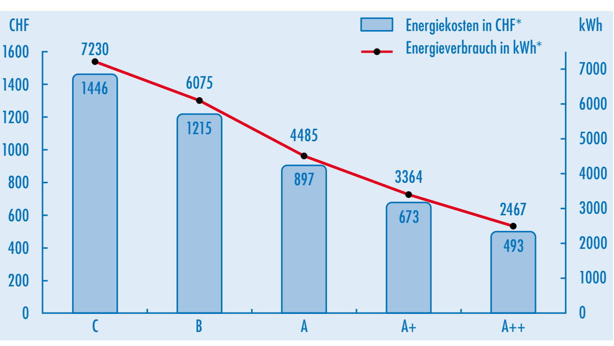
Beim Einkaufen von Obst, Gemüse, Salat, Käse, Fisch, Fleisch und Geflügel gibt es vieles zu beachten, zu prüfen und zu vergleichen. Wer dafür Zeit investiert, legt auch grossen Wert auf die richtige Lagerung. Deshalb gehören erstklassige Kühlschränke zum Wichtigsten in der Küche. Was länger hält, muss nicht sofort konsumiert werden. Das macht den Speiseplan flexibler und spart Kosten, weil nichts verdirbt. Die neuen Kühlschränke von ZUG bieten im wahrsten Sinne des Wortes coole Lösungen für jeden Bedarf und für alle, denen frische und gesunde Ernährung am Herzen liegt.





ZUGer Kühlschränke in den besten Energieeffizienz-Klassen

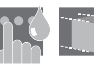
Ökologisches Denken wird bei ZUG grossgeschrieben. Dank fortschrittlichen Isolationskonzepten, effizienten Kompressorensystemen und modernster Elektronik weisen die ZUGer Kühlschränke sehr tiefe Energieverbrauchswerte auf. ZUGer Kühlgeräte sind in den besten Energieeffizienz-Klassen, viele davon in den Klassen A++ und A+. Nebst wertvollen Energieressourcen werden auch die Betriebskosten deutlich gesenkt.



*Verbrauchs- und Kostenangaben für Kühlschränke bei 15 Jahren Nutzungsdauer und CHF 0,20/kWh

Einsparpotential durch tiefe Betriebskosten

Die neuen Kühlschränke der Energieeffizienz-Klassen A++ und A+ sparen gegenüber solchen mit dem Label A bis zu 45 % respektive 26 % Energie. Bei einer Nutzungsdauer von 15 Jahren lässt sich durch die günstigeren Betriebskosten ein attraktives Einsparungspotenzial realisieren. Förderbeiträge von lokalen Energieversorgern für besonders sparsame Kühl-/Gefriergeräte schaffen einen weiteren Anreiz.




In den Kaltlagerfächern von ZUG bleiben Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch



Individuell einstellbare Lagerbedingungen in der 0-Grad-Zone

Die 0-Grad-Zone von ZUG bietet professionelle Kühltechnik für höchste Ansprüche. In zwei unterschiedlich grossen Schubladen wird die Temperatur bis knapp über den Gefrierpunkt gekühlt. Mit Hilfe von zwei Schiebern kann das jeweils optimale Klima für Ihre Lebensmittel eingestellt werden: entweder geringe oder hohe Luftfeuchte. Durch diese technischen Raffinessen lässt sich die Lagerdauer von Fleisch, Fisch und Wurstwaren (bei geringer Luftfeuchte) und geeignetem Gemüse, Salat und Kräutern (bei hoher Luftfeuchte) nahezu verdreifachen, ohne dass die Qualität oder das Aussehen leiden.



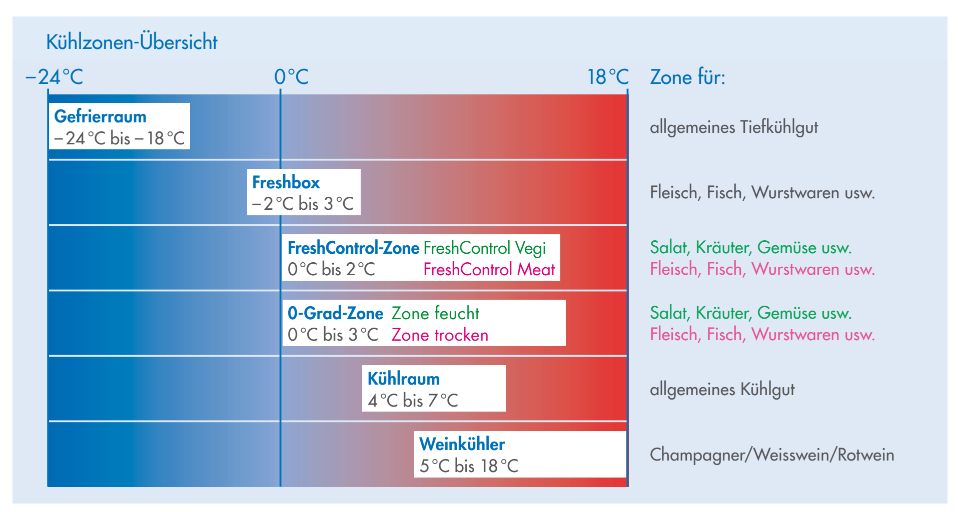
In der FreshControl-Zone geniesst jedes Lebensmittel sein Lieblingsplätzchen

In der Schublade «FreshControl Meat» herrschen für Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren ideale Lagerbedingungen, während die Temperatur in der Schublade «FreshControl Vegi» für Blattsalate, Kräuter, Gemüse und Obst genau richtig ist. Eine Neuheit ist, dass es keine Feuchtigkeitsregelung mehr braucht. Das Kühlkonzept bietet statische Luftzonen mit stabilen Temperaturen.



Gutes bleibt länger frisch in der Freshbox

Damit Sie nicht jeden Tag beim Metzger einkaufen müssen, bietet die Freshbox bei Temperaturen um den Gefrierpunkt die optimalen Bedingungen für eine längere Lagerung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren. Dazu können Sie diese kostbaren Lebensmittel mit einem einfachen Ziehen aus der Freshbox zaubern, da sich der Schwingdeckel automatisch öffnet.



Praktische Ausstattung und perfekte Ausleuchtung



Moderne LED-Lichtstrahler sorgen auch bei voller Beladung für gute Lichtverhältnisse

Das neue Ausleuchtungskonzept mit hochwertigen, seitlich vollintegrierten LED-Lichtstrahlern bringt auch bei voller Beladung optimale Lichtverteilung in den Kühlschrank. Werfen Sie einen Blick in die neuen Kühlschränke von ZUG, es geht Ihnen sofort ein Licht auf.



Teilbare Tablare oder Kurztablare – auch Grosses findet spielend Platz

Die bruchsicheren Glastablare sind vielfältig höhenverstellbar, sodass sich in Ihrem Kühlschrank auch grössere Gegenstände unterbringen lassen. In einigen Modellen ist die Kunst des Platzmachens sogar perfektioniert: mit teilbaren Tablaren, deren vordere Hälfte man nach hinten legen kann, oder mit Kurztablaren. So wird Raum frei für besonders hohe Gegenstände auf dem unteren Tablar.



Smart-Tablarsystem, die clevere Fixierung braucht keine Auflagen

Wollen Sie ein Glastablar im Kühlraum für eine andere Höhenpositionierung oder für die Reinigung entfernen und wieder einsetzen? Mit dem Smart-Tablarsystem ist dies im Handumdrehen und ohne Mühe möglich. Die Tablare sind mit Riegeln ausgestattet, mit welchen sie in die Seitenwände eingeklickt werden. Das Smart-Tablarsystem bietet einen sicheren Halt, die volle Nutzung der Breite (keine Auflagen), Gewinn von Inhaltsvolumen und eine Vereinfachung der Handhabung.



Flaschenauszug mit herausnehmbarem Getränkekorb

In dieser zusätzlichen Kühlzone mit rund 8 °C lagern die Getränke bei angenehmer Trinktemperatur. Besonders handlich und praktisch ist der auf Schienen geführte Flaschenauszug. Er enthält einen herausnehmbaren Getränkekorb, welcher für sechs Flaschen Platz bietet.

Dynamische Umluftkühlung

Die dynamische Umluftkühlung sorgt für eine gleichmässige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft im Kühlraum. Sie können somit jedes Lebensmittel nach Wunsch platzieren, ohne wie bisher auf den passenden Temperaturbereich achten zu müssen, und profitieren dabei von kürzeren Abkühlzeiten.



Einfache Bedienung und ein Plus an Hygiene



Raffinierte Elektronik sorgt für Komfort und Präzision

Grosse und übersichtliche Bedienteile mit getrennten Anzeigen für den Kühl- sowie den Gefrierteil ermöglichen eine einfache Bedienung. Mit den grossen Tasten lassen sich die gewünschten Temperaturen aufs Grad genau einstellen. Mit der Funktion Schnellkühlen und Schnellgefrieren lassen sich frisch eingelagerte Lebensmittel im Kühl- oder Gefrierteil schnell auf die gewünschte Temperatur herunterkühlen. Und weil die Steuerung clever ausserhalb des Kühlraumes platziert ist, können Sie den Innenraum voll nutzen.



Beste Platzverhältnisse in der Kühlschranktür

Die Kühlschranktür bietet mit bis zu fünf Tür-Etageren ideale Verstaumöglichkeiten. Dabei lässt sich der Platz mit den höhenverstellbaren Tür-Etageren wunschgemäss einteilen und das Kühlgut mit einem verschiebbaren Trenner gegen ein Verrutschen sichern.

Klare Sicht in die Tür-Etageren

Die neuen Modelle sind mit transparenten Tür-Etageren ausgerüstet. Dies verbessert die Einsicht und unterstützt ein einfaches Beladen und Entladen.

2-Liter-Flaschenfach

Selbst 2-Liter-Flaschen finden im Flaschenfach spielend Platz und sichern Halt. Dies gilt übrigens für alle ZUGer Kühlschränke.



Neues Hygienezeitalter

Dank eines neuartigen Kunststoffes profitieren Sie von einer verbesserten Hygiene im Kühlschrank. Dadurch wird ein Wachstum oder die Verbreitung von schädlichen Mikroorganismen auf der Oberfläche der Innenwände und der Kühlschranktür stark vermindert. ZUGer Modelle mit HygienePlus enthalten diesen zusätzlichen Vorteil.



Hindernisfreie Reinigung dank Tablareinklicksystem

Die Kühlschränke, welche anstelle von Tablarauflagen mit einem Einklicksystem (z. B. dem Smart-Tablarsystem) ausgerüstet sind, bieten nach der Entnahme der Glastablare eine glatte Innenfläche für eine hindernisfreie Reinigung. Die Reinigung wird so zur Nebensache.

Produktvergleich Kühlschränke

	Cooltronic	Freshtronic	Noblesse	Prestige	Elegance	Magnum	Classic	Futura	De Luxe	Optima 3 eco	Optima 3	Optima 2 eco	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Perfect V	Ideal	Komfort	Winecooler SL
Prospektseite	110	110	110	111	111	111	112	112	112	113	113	114	114	115	115	116	116	116	117
Ausführungen																			
Einbauhöhe cm	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	165.1	152.4	152.4	152.4	152.4	152.4	152.4	126.8	126.8	126.8	88.9	76.2	88.9
1-türig						✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-türig	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓											
vollintegrierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
dekorierbar				nero/ weiss	nero/ weiss		nero/ weiss	nero/ weiss	nero/ weiss				weiss		nero/ weiss	weiss	nero/ weiss	nero/ weiss	
Spiegelglas																			✓
Nutzinhalt total Liter	257	272	312	303	286	296	291	252	281	260	260	260	260	224	224	230	154	125	149
Gefrierteil Liter	43	65	68	71	65	32	76	71	24	20	20	20	20	23	23	22	16	16	16
Energieeffizienz-Klasse	A	A	A	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A++	A+	A++	A+	A++	A+	A	A+/A	A+	
ZUGer Exklusivitäten																			
0-Grad-Zone	✓																		
FreshControl-Zone		✓																	
Fresh-Box										✓	✓								
Anwendungen																			
LED-Lichtstrahler				✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Teilbare Tablare oder Kurztablare		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Flaschenauszug			✓						✓										
Bedienung/Pflege																			
Digital-Anzeige	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
HygienePlus	✓		✓	✓			✓	✓	✓								✓	✓	✓
Einklicksystem statt Tablarauflagen	✓		✓	✓			✓	✓	✓								✓	✓	

Kühlschränke



Cooltronic (KC)
14/6 SMS 177,8 cm
vollintegrierbar **3890.–**/ 3615.20
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation










– 0,32 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 257 Liter
– Kühlteil 214 Liter, davon 0-Grad-Zone 39 Liter
– Gefrierteil 43 Liter
– getrennte Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– Standard-Beleuchtung
– 4 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar
– 2 grosse Obst- und Gemüseschalen
– 4 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 9 Eier

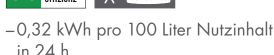
0-Grad-Zone
– 2 Schubladen mit stufenloser Regulierung der Luftfeuchtigkeit

Ausstattung Gefrierteil
– 2 Schubladen
– 1 Schiebefach für Eiswürfel und 2 Kälteakkus



Freshtronic (KFR)
14/6 SMS 177,8 cm
vollintegrierbar **3590.–**/ 3336.40
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation



– 0,32 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 272 Liter
– Kühlteil 207 Liter, davon FreshControl-Zonen 26,5 Liter
– Gefrierteil 65 Liter
– getrennte Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– Standard-Beleuchtung
– 4 Slide-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 1 grosse Obst- und Gemüseschale
– 5 grossvolumige Tür-Etageren, davon 1 TwinBox
– 2 Eierablagen für 12 Eier

FreshControl Zone
– 1 Rollschublade FreshControl Vegi
– 1 Rollschublade FreshControl Meat

Ausstattung Gefrierteil
– 3 Schubladen
– 1 Schiebefach für Eiswürfel und 1 Kälteakku



Noblesse (KN)
14/6 SMS 177,8 cm
vollintegrierbar **3700.–**/ 3438.70
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation








– 0,29 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 312 Liter
– Kühlteil 244 Liter
– Gefrierteil 68 Liter
– Temperaturregler

Ausstattung Kühlteil
– Standard-Beleuchtung
– 5 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar
– 2 grosse Gemüseschalen
– herausnehmbarer Getränkekorb für 6 Flaschen in der dritten Temperaturzone (ca. +8 °C)
– 4 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 9 Eier

Ausstattung Gefrierteil
– 2 Gitterroste
– 1 Eiswürfelschale
– 2 Tür-Innenfächer

Kühlschränke



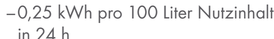
Prestige (KPR)
14/6 SMS 177,8 cm
vollintegrierbar oder dekorierbar **3100.–**/ 2881.–
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation









– 0,25 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 303 Liter
– Kühlteil 232 Liter
– Gefrierteil 71 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– 4 LED-Lichtstrahler
– 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 1 grosse Gemüseschale
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 9 Eier

Ausstattung Gefrierteil
– 3 Schubladen
– 1 Schiebefach für Eiswürfel

Elegance (KE)
14/6 SMS 177,8 cm
vollintegrierbar oder dekorierbar **3030.–**/ 2816.–
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation

– 0,27 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 286 Liter
– Kühlteil 221 Liter
– Gefrierteil 65 Liter
– getrennte Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– Standard-Beleuchtung
– 5 Slide-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 grosse Obst- und Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren, davon 1 TwinBox
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil
– 3 Schubladen
– 1 Schiebefach für Eiswürfel und 1 Kälteakku



Magnum (KM)
14/6 SMS 177,8 cm
vollintegrierbar **2930.–**/ 2723.–
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation





– 0,25 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 296 Liter
– Kühlteil 264 Liter
– Gefrierteil 32 Liter
– Temperaturregelung mit LED-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– Standard-Beleuchtung
– dynamische Umluftkühlung
– 5 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 grosse Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil
– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör
– Flaschenrack **70.–**/ 65.10



Classic (KCL)
13/6 SMS 165,1 cm
vollintegrierbar oder
dekorierbar **2980.–**/ 2769.50
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation






– 0,27 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 291 Liter
– Kühlteil 215 Liter
– Gefrierteil 76 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– 4 LED-Lichtstrahler
– 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
– 1 grosse Gemüseschale
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 9 Eier

Ausstattung Gefrierteil
– 3 Schubladen
– Fach für Eiswürfel

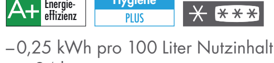
Zubehör
– Lüftungsgitter nero/weiss **110.–**/ 102.20



Futura (KF)
12/6 SMS 152,4 cm
vollintegrierbar oder
dekorierbar **2930.–**/ 2723.–
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation



– 0,25 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 252 Liter
– Kühlteil 181 Liter
– Gefrierteil 71 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– 4 LED-Lichtstrahler
– 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
– 1 grosse Gemüseschale
– 4 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 9 Eier

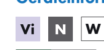
Ausstattung Gefrierteil
– 3 Schubladen
– Fach für Eiswürfel

Zubehör
– Lüftungsgitter nero/weiss **110.–**/ 102.20



De Luxe (KL)
12/6 SMS 152,4 cm
vollintegrierbar oder
dekorierbar **2830.–**/ 2630.10
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation








– 0,24 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 281 Liter
– Kühlteil 257 Liter
– Gefrierteil 24 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– 4 LED-Lichtstrahler
– 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
– 1 grosse Gemüseschale
– herausnehmbarer Getränkekorb für 6 Flaschen in der dritten Temperaturzone (ca. +8 °C)
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 9 Eier

Ausstattung Gefrierteil
– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör
– Lüftungsgitter nero/weiss **110.–**/ 102.20



Optima 3 eco (K03 eco)
12/6 SMS 152,4 cm
vollintegrierbar **3480.–**/ 3234.20
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation







– 0,19 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 260 Liter
– Kühlteil 240 Liter, davon Freshbox 18 Liter
– Gefrierteil 20 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– 4 LED-Lichtstrahler
– 3 höhenverstellbare Glastablare, davon 1 teilbar
– 1 schräg- und höhenverstellbares Flaschenrack
– 2 grosse Gemüseschalen
– 1 grosszügige Schublade
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Freshbox
– 1 ausziehbares, herausnehmbares Fach zur Lagerung von Fleisch und Fisch

Ausstattung Gefrierteil
– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Lieferbar ab April 2009



Optima 3 (K03)
12/6 SMS 152,4 cm
vollintegrierbar **3230.–**/ 3001.90
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation









– 0,25 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 260 Liter
– Kühlteil 240 Liter, davon Freshbox 18 Liter
– Gefrierteil 20 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– 4 LED-Lichtstrahler
– 3 höhenverstellbare Glastablare, davon 1 teilbar
– 1 schräg- und höhenverstellbares Flaschenrack
– 2 grosse Gemüseschalen
– 1 grosszügige Schublade
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Freshbox
– 1 ausziehbares, herausnehmbares Fach zur Lagerung von Fleisch und Fisch

Ausstattung Gefrierteil
– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Lieferbar ab April 2009



Optima 3 eco (K03 eco)
vollintegrierbar **3480.–**/ 3234.20
Optima 3 (K03)
vollintegrierbar **3230.–**/ 3001.90
12/6 SMS 152,4 cm
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation





– 0,19/0,25 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 260 Liter
– Kühlteil 240 Liter, davon Freshbox 18 Liter
– Gefrierteil 20 Liter
– Temperaturregelung mit LED-Anzeige

Ausstattung Kühlteil
– Standard-Beleuchtung
– 3 höhenverstellbare Glastablare
– 1 schräg- und höhenverstellbares Flaschenrack
– 2 grosse Gemüseschalen
– 1 grosszügige Schublade
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Freshbox
– 1 ausziehbares, herausnehmbares Fach zur Lagerung von Fleisch und Fisch

Ausstattung Gefrierteil
– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Solange Vorrat

Kühlschränke



Optima 2 eco (K02 eco)
12/6 SMS 152,4 cm
vollintegrierbar **3010.–**/ 2797.40
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation

Vi





– 0,19 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 260 Liter
– Kühlteil 240 Liter
– Gefrierteil 20 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil

– 4 LED-Lichtstrahler
– 6 Glastablare, davon 5 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 grosse Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Flaschenrack **70.–**/ 65.10

Lieferbar ab April 2009



Optima 2 (K02)
12/6 SMS 152,4 cm
vollintegrierbar oder dekorierbar **2760.–**/ 2565.10
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation

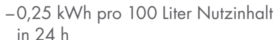
Vi W











– 0,25 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 260 Liter
– Kühlteil 240 Liter
– Gefrierteil 20 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil

– 4 LED-Lichtstrahler
– 6 Glastablare, davon 5 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 grosse Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter weiss **110.–**/ 102.20
– Flaschenrack **70.–**/ 65.10

Lieferbar ab April 2009

Optima 2 eco (K02 eco)
vollintegrierbar **3010.–**/ 2797.40
Optima 2 (K02)
vollintegrierbar oder dekorierbar **2760.–**/ 2565.10
12/6 SMS 152,4 cm
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation

Vi W

– 0,19/0,25kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 260 Liter
– Kühlteil 240 Liter
– Gefrierteil 20 Liter
– Temperaturregelung mit LED-Anzeige

Ausstattung Kühlteil

– Standard-Beleuchtung
– 6 Glastablare, davon 5 höhenverstellbar
– 2 grosse Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter weiss **110.–**/ 102.20
– Flaschenrack **70.–**/ 65.10

Solange Vorrat



Perfect eco (KP eco)
10/6 SMS 126,8 cm
vollintegrierbar **2420.–**/ 2249.10
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation

Vi







– 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 224 Liter
– Kühlteil 201 Liter
– Gefrierteil 23 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil

– 4 LED-Lichtstrahler
– 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 geräumige Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 1 Eierablage für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Flaschenrack **70.–**/ 65.10

Lieferbar ab April 2009



Perfect (KP)
10/6 SMS 126,8 cm
vollintegrierbar oder dekorierbar **2170.–**/ 2016.70
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation



Vi N W

– 0,30 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 224 Liter
– Kühlteil 201 Liter
– Gefrierteil 23 Liter
– Temperaturregelung mit Digital-Anzeige

Ausstattung Kühlteil

– 4 LED-Lichtstrahler
– 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 geräumige Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 verschiebbarer Trenner
– 1 Eierablage für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter nero/weiss **110.–**/ 102.20
– Flaschenrack **70.–**/ 65.10



Lieferbar ab April 2009

Perfect eco (KP eco)
vollintegrierbar **2420.–**/ 2249.10
Perfect (KP)
vollintegrierbar oder dekorierbar **2170.–**/ 2016.70
10/6 SMS 126,8 cm
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation

Vi N W





– 0,21/0,27 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
– Nutzinhalt total 230 Liter
– Kühlteil 208 Liter
– Gefrierteil 22 Liter
– Temperaturregelung mit LED-Anzeige

Ausstattung Kühlteil

– Standard-Beleuchtung
– 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
– 2 geräumige Gemüseschalen
– 5 grossvolumige Tür-Etageren
– 1 Eierablage für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

– 1 Auflagegitter
– 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter nero/weiss **110.–**/ 102.20
– Flaschenrack **70.–**/ 65.10

Solange Vorrat

Kühlschränke



Perfect V* (KPV)
10/6 SMS 126,8 cm
dekorierbar **2170.–**/ 2016.70
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation





- 0,33 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total 230 Liter
- Kühlteil 208 Liter
- Gefrierteil 22 Liter
- Temperaturregler

Ausstattung Kühlteil

- Standard-Beleuchtung
- 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 Eierablage für 12 Eier
- 1 Ventilator für Rundumbelüftung

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

*Mit Rundumbelüftung, inklusive Lüftungsgitter, ideal für den Ersatzmarkt!



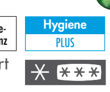
Ideal (KI)
7/6 SMS 88,9 cm
vollintegrierbar oder
dekorierbar **1790.–**/ 1663.60
vRG **28.–**/ 26.–

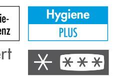
Geräteinformation

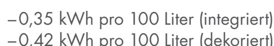












integriert dekoriert

- 0,35 kWh pro 100 Liter (integriert)
- 0,42 kWh pro 100 Liter (dekoriert)
- Nutzinhalt total 154 Liter
- Kühlteil 138 Liter
- Gefrierteil 16 Liter
- Temperaturregler

Ausstattung Kühlteil

- Standard-Beleuchtung
- 3 Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 Eierablage für 9 Eier
- 1 Ventilator für Rundumbelüftung (dekorierbar)

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Lüftungsgitter nero/weiss **110.–**/ 102.20



Komfort (KK)
6/6 SMS 76,2 cm
dekorierbar **1650.–**/ 1533.50
vRG **28.–**/ 26.–

Geräteinformation









- 0,40 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total 125 Liter
- Kühlteil 109 Liter
- Gefrierteil 16 Liter
- Temperaturregler

Ausstattung Kühlteil

- Standard-Beleuchtung
- 3 Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 3 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 Eierablage für 9 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale



Der neue Winecooler SL
Ein echter Weinfreund

Winecooler SL

Im Winecooler SL von ZUG, dem ersten Einbau-Weinkühler mit zwei höhenverstellbaren Kühlzonen, bleiben Ihre Weine den Kenneraugen nicht verborgen.

Champagner, Sekt und Schaumweine	5–7 °C
Trockene Weissweine	8–10 °C
Liebliche Rosé- und Weissweine	10–13 °C
Leichte Rotweine	14–16 °C
Kräftige Rotweine	17–18 °C

Die richtige Temperatur macht den Unterschied

Wie viel Genuss ein Wein bereitet, hängt in erster Linie von seiner Qualität ab. Jedoch nicht nur: Auch die Wahl des Glases und vor allem die richtige Ausschanktemperatur spielen eine entscheidende Rolle.

Maximale Flexibilität mit zwei Temperaturzonen

Die beiden höhenverstellbaren Kühlzonen für Weiss- und Rotwein lassen sich unabhängig voneinander aufs Grad genau auf die ideale Temperatur einstellen. Das Spektrum umfasst 5 °C bis 18 °C.

LED-Lichtquellen sorgen für eine optimale Lichtverteilung

Der Innenraum wird mit vier modernen und seitlich vollintegrierten LED-Lichtquellen gleichmässig hell ausgeleuchtet. Das Kaltlicht lässt das Kühlklima unverändert und kann bei Bedarf auch bei geschlossener Tür fix eingeschaltet werden. So bleiben Ihre edlen Weine immer im Blickfeld Ihrer Gäste.

Edler Wein in edler Umgebung: dank 100%iger Integration

Der Winecooler SL erstrahlt in der harmonischen, exklusiven Designstruktur des neuen FutureLine-Designs von ZUG. Dank der Spiegelglasfront lässt er sich perfekt und dezent in die Küche integrieren. Die hochwertige und strahlenundurchlässige Glastür schützt den Wein zudem vor unerwünschten UV-Strahlen aus dem Sonnenlicht.



Winecooler SL (KW SL)
7/6 SMS 88,9 cm
Spiegelglas **3880.–**/ 3605.90
vRG **28.–**/ 26.–

Frontdesign



- ZUGer Designgriff nero

Geräteinformation

- Energieverbrauch bei 12 °C Innentemperatur 0,75 kWh/24 h
- Nutzinhalt 149 Liter

Ausstattung

- 2 Temperaturzonen individuell einstellbar
- Einstellbereich pro Zone 5 °C bis 18 °C
- 2 Digital-Anzeigen für die voneinander unabhängigen Zonen
- Zwischenboden für Weiss-/Rotwein höhenverstellbar
- Supercool-Funktion für die schnelle Kühlung in der Weissweinzone
- Auflagegitter verchromt mit ZUGer Designprofil
- 4 hochwertige LED-Lichtquellen
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Fassungsvermögen mind. 36 Flaschen à 0,75 Liter

Option

ZUGer Designgriff
- ChromeClass **90.–**/ 83.70
- AluClass **90.–**/ 83.70

ZUGer Stangengriff
- ChromeClass **110.–**/ 102.30
- AluClass **110.–**/ 102.30





In enger Zusammenarbeit mit Bauknecht lanciert ZUG neue FoodCenter, die mit Höchstwerten beim Platzangebot, bei der Ausstattung, bei der Bedienung und mit Tiefstwerten beim Energieverbrauch aussergewöhnliche Akzente setzen. Auch das zeitgemässe und funktionelle Design lässt keine Wünsche offen – die neuen ZUGer FoodCenter bilden in jeder Küche einen ästhetischen Mittelpunkt. Im Innern sorgen verstellbare Sicherheitsglastablare, geräumige Schubladen, die 0-Grad-Zone und die grosszügigen Tür-Etageren einerseits für viel Platz und anderseits für optimale Lager- und Frischhaltebedingungen.

Tiefstwerte beim Energieverbrauch
Alle FoodCenter von ZUG sind in der besten Energieeffizienz-Klasse A+. Die Modelle A+ sparen gegenüber A-Klasse-Geräten rund 25% Strom. Zudem kann bei längerer Abwesenheit mittels «Vacation»-Funktion der Kühlteil deaktiviert werden; so sparen Sie nochmals Energie!





Elegantes Bedienpanel
Das neue Bedienpanel mit LCD-Display und Sensortasten bietet beste Übersicht und vollen Komfort. Auf Knopfdruck lässt sich die individuelle Temperatur für den Kühl- und Gefrierteil einstellen, die Tastensperre, die Schnellkühl-, Schnellgefrier- oder Vacation-Funktion ein- beziehungsweise ausschalten.



0-Grad-Zone – damit Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse frisch bleiben
Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse brauchen unterschiedliche Feuchtigkeitsverhältnisse, damit sie frisch bleiben. Dies wird bei den ZUGer FoodCentern berücksichtigt. Deshalb sind unsere Geräte mit einer Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung für Obst und Gemüse und einer Schublade mit Temperaturregulierung für Fisch und Fleisch ausgestattet. Die 0-Grad-Zone bewirkt, dass Gemüse und Obst knackig frisch bleiben.



Einfach cool, das Indoor-Ice-System (IDI)
Mit dem IDI lassen sich bequem Eiswürfel, Eissplitter und Eiswasser abfüllen. Die sensorgesteuerte Eiswürfelproduktion sorgt automatisch für den richtigen Vorrat. Da das IDI nicht im Gefrierteil, sondern in der Tür integriert ist, stehen Ihnen satte 20% mehr Platz zur Verfügung.

NoFrost-Technologie – nie mehr abtauen!
Alle unsere FoodCenter sind mit der NoFrost-Technologie ausgerüstet. Der dadurch automatisch und in zeitgleichen Abständen ausgelöste Abtauungsvorgang befreit sie vom lästigen manuellen Abtauen.



Hygiene³ – für antibakteriellen Schutz
Bewährte Hygiene+-Filter, speziell behandelte Türdichtungen sowie das einzigartige Oberflächenkonzept der Gemüseschalen verhindern die Bildung und Übertragung von Keimen und Bakterien.

Kühlschränke



KSN 775
Volledelstahl **7990.–**/ 7425.70
Aqua-Stop oblig. **290.–**/ 269.50
vRG **45.–**/ 41.80

Geräteinformation







- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total 473 Liter
- Kühlteil 325 Liter
- Gefrierteil 148 Liter

Bauform
- freistehend oder Einbau
- flache Tür
- 180 × 91 × 68,4 cm (H × B × T)

Bedienpanel
- elektronische Steuerung
- LCD-Anzeige
- getrennte Temperaturregelung
- Eiswürfel- und Wasserdispenser
- Verbrauchsanzeige für Wasserfilter
- Hygiene³

Ausstattung Kühlteil
- vollautomatische Abtauung
- 1 Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 Schublade mit 0-Grad-Zone
- 1 Snack-Fach

Ausstattung Gefrierteil
- vollautomatische Abtauung «NoFrost»
- herausnehmbarer Eiswürfelbehälter
- Indoor-Ice-System



KSN 575
Edelstahl **6290.–**/ 5845.70
Aqua-Stop oblig. **290.–**/ 269.50
vRG **45.–**/ 41.80

Geräteinformation







- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total 473 Liter
- Kühlteil 325 Liter
- Gefrierteil 148 Liter

Bauform
- freistehend oder Einbau
- flache Tür
- 177 × 90,2 × 68,4 cm (H × B × T)

Bedienpanel
- elektronische Steuerung
- LCD-Anzeige
- getrennte Temperaturregelung
- Eiswürfel- und Wasserdispenser
- Verbrauchsanzeige für Wasserfilter
- Hygiene³

Ausstattung Kühlteil
- vollautomatische Abtauung
- 1 Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 Schublade mit 0-Grad-Zone
- 1 Snack-Fach

Ausstattung Gefrierteil
- vollautomatische Abtauung «NoFrost»
- herausnehmbarer Eiswürfelbehälter
- Indoor-Ice-System

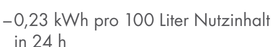


KSDN 595
Nero inkl.
Dekorrahmen **5990.–**/ 5566.90
Aqua-Stop oblig. **290.–**/ 269.50
Dekorplatten-Set mit CrNi-Dekor **890.–**/ 827.10
vRG **45.–**/ 41.80

Geräteinformation







- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total 473 Liter
- Kühlteil 325 Liter
- Gefrierteil 148 Liter

Bauform
- freistehend oder Einbau
- flache Tür
- 177 × 90,2 × 68,4 cm (H × B × T)

Bedienpanel
- elektronische Steuerung
- LCD-Anzeige
- getrennte Temperaturregelung
- Eiswürfel- und Wasserdispenser
- Verbrauchsanzeige für Wasserfilter
- Hygiene³

Ausstattung Kühlteil
- vollautomatische Abtauung
- 1 Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 Schublade mit 0-Grad-Zone
- 1 Snack-Fach

Ausstattung Gefrierteil
- vollautomatische Abtauung «NoFrost»
- herausnehmbarer Eiswürfelbehälter
- Indoor-Ice-System

Einen Zug besser –
Der einzigartige Service von ZUG

Unsere rund 300 Servicetechniker in 16 Servicecentern sind schnellstens da, wo man sie braucht.

Lange sollen sie leben

Für die Langlebigkeit der ZUGer Produkte sorgt ZUG nicht nur bei der Herstellung, sondern auch danach. Deshalb hat ZUG einen wegweisend schnellen, kompetenten und zuverlässigen Kundendienst organisiert: Täglich sind rund 300 ZUGer Servicetechniker für die Betreuung von beinahe 4 Millionen ZUGer Geräten unterwegs. Beispielhaft ist nicht nur die Organisation, sondern auch die Ersatzteil-Liefergarantie. Bei der Langlebigkeit der ZUGer Geräte ist eine Ersatzteillieferung von 12 bis 17 Jahren garantiert. Und mit dem ZUGer Servicevertrag können Sie Ihr Gerät fürs lange Leben günstig versichern.



Eine Gratisnummer für die ganze Schweiz

Ob in Romanshorn oder in Genf, ob in Basel oder in Chiasso – wer in der Schweiz zu Hause ist, kommt ganz schnell und einfach zum ZUGer Service: Hörer abheben, Gratisnummer 0800 850 850 wählen, und schon sind Sie mit dem zuständigen Servicecenter verbunden.

So macht sich ZUG ein Bild

Der Servicetechniker schliesst sein Notepad vor Ort an das ZUG Auge, eine optische Schnittstelle am Gerät, und kommt somit rasch zu einer zuverlässigen Diagnose. So kann er die Störung analysieren und sogleich dafür sorgen, dass Ihr Gerät wieder perfekt funktioniert. Für lange, lange Zeit. Es ist beruhigend zu wissen, dass für die Wartung der ZUGer Geräte eine äusserst effiziente Organisation und ausgewiesene Fachleute zur Verfügung stehen. Schliesslich handelt es sich beim Kauf eines Haushaltsgerätes um eine Anschaffung für viele Jahre.

ZUG im Internet – immer einen Klick voraus



www.vzug.ch

Detaillierte Informationen über die ZUGer Geräte erhalten Sie tagesaktuell unter www.vzug.ch. Dabei können Sie alle Vorteile nutzen, die die Interaktivität bringt. So werden zum Beispiel mit Hilfe von Animationen Details zu den Geräten beschrieben und erklärt. Doch es warten noch mehr Highlights auf Sie! Tauchen Sie in die Bilderwelt ein und lassen Sie sich inspirieren.



www.vzug.ch/onlineberatung

Sind Sie noch nicht ganz sicher, welches ZUGer Gerät für Sie das Richtige ist? Dank der Onlineberatung können Sie die verschiedenen Geräte bequem miteinander vergleichen und so im Handumdrehen zu einem Entscheid kommen. Zudem haben Sie die Möglichkeit, die in Betracht kommenden Geräte auf einem Wunschzettel zusammenzufassen und auszudrucken.



www.vzug.ch/wissensportal

Im Wissensportal finden Sie hilfreiche Antworten für Ihre Entscheidungsfindung. Die Informationen sind nach Sortimenten und Rubriken aufgeteilt, so dass Sie schnell zu den gewünschten Auskünften gelangen.



www.zugplus.ch

ZUG ist auch nach dem Kauf immer für Sie da. Hier finden Sie nützliche Tipps und Tricks, Rezepte, die auf Ihr Gerät zugeschnitten sind, und vieles mehr. Gleichzeitig ist diese Internetseite das ZUGHome-Portal, um die vernetzten Geräte von einer externen Stelle, zum Beispiel vom Büro aus, zu steuern.



www.kaffeegefuehl.ch

Eine gute Tasse Kaffee – das verbinden die meisten Menschen mit intensiven Wohlgerüchen und exotischen Aromen, mit sinnlichem Geniessen, mit kultivierter Stimmung und Ambiente. ZUG entführt Sie in die Welt des Kaffees.



www.steamen.ch

ZUGer Steamer sind Alleskönner. Sie dämpfen, regenerieren und inspirieren mit Programmen wie GourmetDämpfen und GarAutomatik. Gerichte, die bisher kompliziert und heikel waren, gelingen im Steamer spielend leicht.

Warendeklaration

Steamer/Elektrobacköfen und Elektroherde

FEA Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG												
Bauform	Steamer				Backöfen								
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung	Combi-Steam SL CST SL	Steam S ST S	Combair-Steam S CS S	Combair-Steam N CS N	Microbraun SL BM SL DV	Microbraun SL BM SL	Combair SLP BC SLP DV	Combair SLP BC SLP	Combair SL BC SL DV	Combair SL BC SL	Combair SEP BC SEP DV	Combair SEP BC SEP	Combair SE BC SE DV
Abbildung auf Seite	19	19	20	20	32	32	32	32	33	33	33	33	34
Verbrauchsdaten													
Energieeffizienz-Klasse für Beheizungsart[1]	Heissluft	–	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft
A (niedriger Energieverbrauch)… G (hoher Energieverbrauch)	A	–	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Energieverbrauch / Gardauer konv. kWh / min		–	0,80 / 43	0,80 / 43	1,10 / 51	1,00 / 47	1,07 / 51	0,98 / 50	1,00 / 51	0,95 / 49	1,42 / 57	1,20 / 57	0,95 / 49
Energieverbrauch / Gardauer UL / HL kWh / min	0,51 / 35	–	0,69 / 38	0,69 / 38	0,86 / 43	0,86 / 43	0,81 / 44	0,79 / 44	0,79 / 44	0,79 / 44	0,92 / 52	0,86 / 51	0,80 / 45
Energieverbrauch / Dauer Vorheizen konv. kWh / min		–	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]	0,32 / 6,0[5]	0,32 / 6,0[5]	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]	0,34 / 6,5[5]
Energieverbrauch / Dauer Vorheizen UL / HL kWh / min	0,15 / 4,5	–	0,28 / 5,5[5]	0,28 / 5,5[5]	0,27 / 5,0[5]	0,27 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]	0,28 / 5,0[5]
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung kWh							3,8	3,1			4,1	3,4	
Gebrauchseigenschaften[2]													
max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze / HL, UL °C	– / 230	–	230 / 230	230 / 230	280 / 250	280 / 250	300 / 280	300 / 280	280 / 250	280 / 250	300 / 280	300 / 280	280 / 250
Temperatur bei Dampfbetrieb °C	30–100	40–100	30–100	30–100	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Mikrowellen–Ausgangsleistung W	–	–	–	–	700	700	–	–	–	–	–	–	–
nutzbare Grillfläche cm²	–	–	1100	–	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
Abmessungen[3]													
Höhe cm	37,9	37,9	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*
Breite cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe (ab Möbelfront) cm	56,8	56,8	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Tiefe bei offener Tür (ab Möbelfront) cm	29,8	29,8	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9
Leergewicht[4] kg	28	24	50	47	62	62	53	53	49	49	52	52	49
Ausstattung													
Backofen klein / mittel / gross	klein	mittel	mittel	mittel	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross
Volumen dm³	34	36	56	56	65	65	68	68	68	68	68	68	68
Innenabmessungen Höhe cm	25,5	25,6	31,6	31,6	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2
Breite cm	34,1	35,1	44,1	44,1	45,1	45,1	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2
Tiefe cm	38,6	39,7	39,5	39,5	40,7	40,7	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6
Beleuchtung / Sichtfenster	● / ●	– / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●
Beheizungsart Ober- und Unterhitze	–	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Umluft	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Heissluft	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mikrowelle	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
Dampf	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Reinigungshilfe katalytisch	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Selbstreinigung pyrolytisch	–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	●	●	–
Grillheizkörper vorhanden / nachrüstbar	– / –	– / –	● / –	– / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –
Grillmotor / Umluftgrillieren	– / –	– / –	– / –	– / –	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	– / ●	– / ●	– / ●
Zeitschalter / Schaltuhr	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●
Schublade / Wärmeschublade	– / –	– / –	● / ○	● / –	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	● / ○	● / ○	● / ○
Elektrischer Anschluss													
max. Nennleistung Backofen kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4
max. Gesamtanschlusswert kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4
Elektrischer Anschluss V	400 2N~ / 230~	230~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~	400 2N~	400 2N~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~	400 2N~ / 230~
Absicherung A	2×10 / 1×16	10	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16	2×16	2×16	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16	2×10 / 1×16
Sicherheit und Service													
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	Electrosuisse-geprüft												
Herkunftsland	Schweiz												
Garantie	2 Jahre												
Service durch	V-ZUG AG												
Gebrauchsanweisung d / f / i	●												
Aufstell- und Einbauinstruktion d / f / i	●												
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug												

Firmen- oder Markenname																	
Bauform											Kleinbackofen	Einbauherde					
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung	Combair SE BC SE	Combair SG BC SG DV	Combair SG BC SG	Combair SP BC SP DV	Combair SP BC SP	Combair S BC S DV	Combair S BC S	Combair BC DV	Combair BC	De Luxe S BL S	Hotair SL BH SL	Combair SG EC SG	Combair SP EC SP	Combair S EC S	Combair EC	De Luxe S EL S	De Luxe EL
Abbildung auf Seite	34	34	34	35	35	35	35	36	36	36	37	39	39	40	40	41	41
Verbrauchsdaten																	
Energieeffizienz-Klasse für Beheizungsart[1]	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze
A (niedriger Energieverbrauch)… G (hoher Energieverbrauch)	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Energieverbrauch / Gardauer konv. kWh / min	0,95 / 49	0,79 / 46	0,75 / 44	1,34 / 57	1,20 / 57	0,79 / 46	0,75 / 44	0,79 / 46	0,75 / 44	0,75 / 42	–	0,75 / 44	1,20 / 57	0,75 / 44	0,75 / 44	0,75 / 42	0,75 / 42
Energieverbrauch / Gardauer UL / HL kWh / min	0,80 / 45	0,79 / 49	0,75 / 43	0,90 / 52	0,84 / 48	0,79 / 49	0,75 / 43	0,79 / 49	0,75 / 43	–	0,60 / 44	0,75 / 43	0,84 / 48	0,75 / 43	0,75 / 43	–	–
Energieverbrauch / Dauer Vorheizen konv. kWh / min	0,34 / 6,5[5]	0,26 / 7,0	0,26 / 7,0	0,52 / 14,5	0,50 / 14,0	0,26 / 7,0	0,26 / 7,0	0,26 / 7,0	0,26 / 7,0	0,23 / 6,5	–	0,26 / 7,0	0,50 / 14,0	0,26 / 7,0	0,26 / 7,0	0,23 / 6,5	0,23 / 6,5
Energieverbrauch / Dauer Vorheizen UL / HL kWh / min	0,28 / 5,0[5]	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	–	0,16 / 4,5	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	0,23 / 6,0	–	–
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung kWh				4,1	3,4								3,4				
Gebrauchseigenschaften[2]																	
max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze / HL, UL °C	280 / 250	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / –	– / 250	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / 270	270 / –	270 / –
Temperatur bei Dampfbetrieb °C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Mikrowellen–Ausgangsleistung W	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
nutzbare Grillfläche cm²	1300	1100	1100	1300	1300	1100	1100	1100	1100	1100	1300	1100	1300	1100	1100	1100	–
Abmessungen[3]																	
Höhe cm	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	37,9	76	76	76	76	76	76
Breite cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe (ab Möbelfront) cm	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Tiefe bei offener Tür (ab Möbelfront) cm	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	29,8	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9	33,9
Leergewicht[4] kg	48	46	45	51	51	46	45	45	44	41	25	46	52	46	44	41	41
Ausstattung																	
Backofen klein / mittel / gross	gross	mittel	mittel	gross	gross	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	gross	mittel	mittel	mittel	mittel
Volumen dm³	68	52	52	68	68	52	52	52	52	56	39	52	68	52	52	56	56
Innenabmessungen Höhe cm	35,2	29,3	29,3	35,2	35,2	29,3	29,3	29,3	29,3	29,3	20,8	29,3	35,2	29,3	29,3	29,3	29,3
Breite cm	46,2	44,2	44,2	46,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2	44,2	46	44,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2
Tiefe cm	41,6	39,8	39,8	41,6	41,6	39,8	39,8	39,8	39,8	43,1	40,4	39,8	41,6	39,8	39,8	43,1	43,1
Beleuchtung / Sichtfenster	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●
Beheizungsart Ober- und Unterhitze	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●
Umluft	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Heissluft	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	–	–
Mikrowelle	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Dampf	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Reinigungshilfe katalytisch	–	○	○	–	–	○	○	○	○	○	–	○	–	○	○	○	–
Selbstreinigung pyrolytisch	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–
Grillheizkörper vorhanden / nachrüstbar	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	– / –
Grillmotor / Umluftgrillieren	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / –	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / –	– / –
Zeitschalter / Schaltuhr	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	– / –	– / –	– / –	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	– / –	– / –	– / –
Schublade / Wärmeschublade	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○	● / –	● / –	● / –	– / –	● / ○	● / ○	● / ○	● / –	● / –	● / –
Elektrischer Anschluss																	
max. Nennleistung Backofen kW	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3
max. Gesamtanschlusswert kW	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3	10,0–11,7	11,4–11,8	10,0–11,7	6,9–11,3	6,3–10,7	5,8–9,8
Elektrischer Anschluss V	400 2N~ / 230~	400 2~	400 2~	230~	230~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	230~	400 3~ / 2~	400 3N~ / 2N~	400 3~ / 2~	400 3~ / 2~	400 3~ / 2~	400 3~ / 2~
Absicherung A	2×10 / 1×16	2×10	2×10	16	16	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	10	3×16 / 2×20	3×16–20 / 2×25	3×16 / 2×20	3×10–16 / 2×16–20	3×10 / 2×10–20	3×10–16 / 2×10–20

Erläuterungen

- ● = ja, vorhanden
- ○ = gegen Mehrpreis
- – nicht vorhanden

1) Der Stromverbrauch wird nach Norm EN 50304 gemessen.
2) Die Daten werden nach IEC 60350 ermittelt.
3) Bei Einbaugeräten siehe Massangaben auf der Installationsanleitung und im Prospekt.
4) Beachten Sie bei Geräten für Schrankeinbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig ist.
5) Aufheizdauer und Energieverbrauch für Aufheizen mit Schnellaufheizung.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2009. Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

* auch als Kurzbackofen in der Höhe 59,9 cm

Einbauschaltkästen, Einzelschalter und Einbaurechauds

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG							
Bauform		Einbauschaltkästen		Einzelschalter		Einbaurechauds			
Verkaufsbezeichnung		ES4	ES4U	EN1	EN2	ER202	ER2	ER3	ER4
Abbildung Seite		65	65	65	65	65	65	65	65
Gerätemasse	Blende: Höhe[1] cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4
	Breite[2] cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7
	Tiefe[3] cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0
	Gehäuse: Höhe cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0
	Breite cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0
	Tiefe cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5
Glaskeramik kombinierbar		●	●	●	●	●	●	●	●
Schalterbestückung:									
Energieregler 1-Kreis Anzahl		2	2	1	–	2	2	3	2
Energieregler 2-Kreis Anzahl		2	2	–	1	–	–	–	2
Elektrischer Anschluss	V	400	400	400	400	400	400	400	400
		3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~
Gesamtanschlusswert max.	kW	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95

Erläuterungen
- ● vorhanden bzw. ja
- – nicht vorhanden bzw. nein
- [1] ChromeClass ES4 9,2 cm EN1/2 9,2 cm
- [2] ChromeClass ES4 37,0 cm EN1/2 8,0 cm
- [3] über Möbelfront vorstehend

Coffee-Center

Verkaufsbezeichnung		Supremo SL
Typenbezeichnung		**CCS SL**
Abbildung Seite		47
Geräteart		Vollautomat
Gerätemasse		
Höhe/Breite/Tiefe	mm	378 × 548 × 326
Gewicht	kg	24,5
Elektrischer Anschluss		
Anschluss		230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		1250 Watt
Absicherung		10 A
Netzkabel		1,5 m mit Stecker
Farbe		Spiegelglas, ChromeClass, AluClass
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft
Garantie		2 Jahre
Service durch		V-ZUG AG
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Wärmeschubladen

Verkaufsbezeichnung		Wärmeschublade	
Typenbezeichnung		**WS 55 162**	**WS 55 220**
Abbildung Seite		43	43
Gerätemasse			
Aussenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	mm	160 × 548 × 544	218 × 548 × 544
Innenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volumen	dm^3	22	34
Leergewicht	kg	21	22,5
Elektrischer Anschluss			
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		810 Watt	810 Watt
Absicherung		10 A	10 A
Netzkabel		1,7 m mit Stecker	1,7 m mit Stecker
Sicherheit und Service			
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft	
Garantie		2 Jahre	
Service durch		V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

Mikrowellengeräte

Verkaufsbezeichnung		Miwell SL	Miwell S	Miwell L
Typenbezeichnung		**MW SL**	**MW S**	**MW L**
Abbildung Seite		49	49	49
Gebrauchseigenschaften				
Mikrowellen-Ausgangsleistung	Watt	90 – 1000	160 – 750	160 – 750
Grillleistung	Watt	800	700	–
Abmessungen				
Gerätemasse Höhe/Breite/Tiefe	mm	379 × 545 × 568	378 × 547 × 320	378 × 547 × 320
Garraummasse Höhe/Breite/Tiefe	mm	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volumen	l	31	22	22
Leergewicht	kg	23	21,5	21,5
Elektrischer Anschluss				
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		2300 Watt	1900 Watt	1300 Watt
Absicherung		10 A	10 A	10 A
Netzkabel		1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker
Sicherheit und Service				
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft		
Garantie		2 Jahre		
Service durch		V-ZUG AG		
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug		

Warendeklaration

für Haushalt-Geschirrspüler

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG						
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung		Adora 55 SL		Adora 55 S		Adora 55 N		Adorina 45
		GS 55 SLi	GS 55 SL Vi	GS 55 S	GS 55 S Vi	GS 55 Ni	GS 55 N Vi	GS 45 Vi
Verbrauchsdaten für Programm …		Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	50° Eco
Energieeffizienz-Klasse[1]	A (niedriger Energieverbrauch)	A	A	A	A	A	A	A
	G (hoher Energieverbrauch)							
Energieverbrauch[1]	kWh	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05	0,8
Wasserverbrauch[1]	l	12	12	12	12	12	12	11
Gebrauchseigenschaften für Programm …		Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	Norm/Standard	50° Eco
Reinigungswirkungsklasse[1]	A (besser), G (schlechter)	A	A	A	A	A	A	A
Trocknungswirkungsklasse[1]	A (besser), G (schlechter)	A	A	A	A	A	A	A
Dauer[1]	Min.	110	128	115	140	155	155	140
Fassungsvermögen[1]	Massgedecke	12	12	12	12	12	12	9
Geräusch während des Programms Norm/Standard								
(im eingebauten Zustand)[2]	dB(A) (re 1 pW)	42*	42*	44*	44*	45*	45*	49
Abbildung Seite		101	102	101	102	101	102	103
Bauform								
Einbaugerät		●	●	●	●	●	●	●
Hocheinbau		●	●	●	●	●	●	●
dekorierbar		●	–	●	–	●	–	–
integrierbar/vollintegrierbar		●/–	–/●	●/–	–/●	●/–	–/●	–/●
Abmessungen[3]								
Höhe	Standard cm	76,2		76,2		76,2		81–87
	Grossraum cm	85,1–93,6		85,1–93,6		85,1–93,6		–
Breite	cm	55		55		55		45
Tiefe einschliesslich	Wandabstand cm	58		58		58		58
Tiefe bei offener Tür	Standard cm	116,5		116,5		116,5		115
	Grossraum cm	123		123		123		–
Höhe verstellbar	Standard cm	–		–		–		6
	Grossraum cm	8,5		8,5		8,5		–
Leergewicht	kg	44		42		40		37,5
Ausstattung								
Vario-Körbe / 4fach-Höhenverstellung		●/●		●/●		–/●		
Klartextanzeige in 5 Sprachen		●						
Kalksensor		●		●				
Wasserhärtesteuerung		●						
Verschmutzungssensor		●						
Anzahl Spülprogramme		9		7		5		5
Automatikprogramm		●						
Fondue/Raclette-Programm		●		●				
Ecoprogramm		●		●				●
19-Min.-Sprintprogramm		●						
Gläserprogramm 45 °C		●		●		●		
Hygieneprogramm		●		●				
Nur-Oberkorb-Spülen		●		●				
3in1-Spülmittelfunktion		●		●				
Startaufschub		●		●				
Duo-Stop-Überschwemmungsschutz		●		●		●		
Aktiver Aqua-Stop		●		●		●		●
Glanzmittel-Dosierautomatik		●		●				
Salzverbrauch[1]: pro Spülgang/pro Massgedeck (25 °fH)	g	7,5/0,63		10,0/0,84		11,0/0,92		8,0/0,89
Standby-Sparautomatik		●						
Strom- und Wasserversorgung								
Elektrischer Anschluss								
– Spannung	V	400 V 2N~ 50 Hz		230 V~ 50 Hz		230 V~ 50 Hz		230 V~ 50 Hz
– umschaltbar 400 V/230 V		●						
– Anschlusswerte	kW	2,8		2,2		2,2		2,2
– Absicherung	A	10		10		10		10
Wasseranschluss								
– Druckschlauch G3/4", Länge	m	1,5		1,5		1,5		1,4
– anschliessbar an:	Kalt-/Warmwasser	●/●		●/●		●/●		●/●
– Wasserdruck		0,1–0,6 MPa (1–6 bar)		0,1–0,6 MPa (1–6 bar)		0,1–0,6 MPa (1–6 bar)		0,1–1,0 MPa (1–10 bar)
Sicherheit und Service								
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft						
Herkunftsland		Schweiz						
Garantie		2 Jahre						
Service durch		V-ZUG AG						
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug						

* Version Grossraum im Unterbau +2 dB(A)

Erläuterungen
- ● = ja, vorhanden
- ○ = gegen Mehrpreis
- [1] Werte ermittelt nach Norm EN 50242 im Standardprogramm Norm/Standard
- [2] Gemessen nach IEC 60704-2-3 im Standardprogramm Norm/Standard
- [3] Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Massangaben sind den Prospekten zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2009. Weiterentwicklungen vorbehalten. Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

Warendeklaration

Dunstabzugshauben

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG																		
Bauform/System		Inselhauben										Wandhauben								
Verkaufsbezeichnung		DI Solo	DI Mistral 12	DI Mistral 10	DI SM12	DI SMC12	DI FE 9	DI RG 10	DI SE 12	DI SE 10	DI SL 9	DW Vertica	DW Mistral 12	DW Mistral 9	DW SM9	DW SMC9	DW FE9	DW RG9	DW E9	DW E6
Abbildung Seite		79	79	79	75	76	79	80	80	80	80	81	81	81	75	77	81	82	82	82
Gebrauchseigenschaften																				
Luftleistung																				
Abluft[1]																				
min. Leistung	m³/h	144	270	270	165	150[7]	271	242	271	271	271	273	270	270	201	120[7]	271	242	242	242
max. Leistung	m³/h	344	684	684	283	300[7]	560	450	560	560	560	722	684	684	325	180[7]	560	450	410	410
Intensivstufe	m³/h	435	825	825	388	350[7]	650	600	650	650	650	825	825	825	440	280[7]	650	600	580	580
Umluft[1]																				
min. Leistung	m³/h	–	204	204	–	–	180	163	180	180	180	–	204	204	155	–	180	–	–	–
max. Leistung	m³/h	–	420	420	–	–	280	210	280	280	280	–	420	420	264	–	280	–	–	–
Intensivstufe	m³/h	–	550	550	–	–	400	386	400	400	400	–	550	550	353	–	400	–	–	–
Druckvermögen[1]																				
max. bei 0 m³/h	Pascal	430	505	505	297	–	443	380	443	443	443	505	505	505	297		443	380	380	380
Geräuschepegel[2]	db(A)	64	60	60	53	48/51[7]	60	59	60	60	63	59	60	60	53	48[7]	60	59	57	57
Abmessungen[3]																				
Höhe: Abluft/Umluft	cm	6,2	6,8	6,8	10	10	5	14,2	6	6	10	78,6	6,7	6,7	10	10	5	12,9	8	8
Breite	cm	100	120	100	120	120	90	100	120	100	90	90	120	90	89,9	89,9	89,9	89,8	89,8	59,8
Tiefe	cm	70	70	70	75	75	60	70	60	60	60	39,5	55	55	55	55	52	50	50	50
Tiefe mit Auszug[4]	cm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
min. Abstand über Kochfläche Gas/Elektro	cm	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	25	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60
Leergewicht[5]	kg	48	48	42	33/37[8]	30/34[8]	19	20	25	24	22	55	48	42	17/21[8]	14/18[8]	16	24	17	14
Ausstattung/Ausrüstung																				
Abluftstutzen Durchmesser	mm	150	150	150	150	160[7]	150	150	150	150	150	150	150	150	150	160[7]	150	150	150	150
Abluftstutzen Position		oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt		–/x	–/x	–/x	x/–	–/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	–/x	–/x	–/x	x/–	–/–	x/–	x/–	x/–	x/–
Betrieb Abluft/Umluft[6]		x/–	x/x[6]	x/x[6]	x/–	x/–[7]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/–	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/–[7]	x/x[6]	x/–	x/–	x/–
Filterart/Anzahl		Metall/1	Metall/1	Metall/1	Kombi/4 Metall/4	Kombi/4 Metall/4	Metall/1	Metall/1	Metall/3	Metall/3	Metall/1	Metall/1	Metall/1	Metall/1	Kombi/3 Metall/2	Kombi/3 Metall/2	Metall/1	Metall/1	Metall/3	Metall/2
Bedienung																				
intern/extern		x/–	x/–	x/–	x/–	–/x[7]	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	–/x[7]	x/–	x/–	x/–	x/–
Leistungsstufen Anzahl/stufenlos		3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/x[7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/x[7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–
Leistungsregulierung elektromechanisch/elektronisch		–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x
Elektrischer Anschluss																				
Beleuchtung	W	1 × 35	4 × 20	4 × 20	3 × 20	3 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20	2 × 20	4 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20
Motorenleistung	W	1 × 125	1 × 260	1 × 260	1 × 170	–	1 × 175	1 × 160	1 × 175	1 × 175	1 × 175	1 × 260	1 × 260	1 × 260	1 × 170	–	1 × 175	1 × 160	1 × 130	1 × 130
Optionenanschluss/Anschlussleistung	W	x/300	x/300	x/300	x/200	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	x/300	x/300	x/300	x/200	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild	W	460	340	340	430	60	255	240	255	255	255	600	340	340	410	40	215	200	175	175
Länge Anschlusskabel	m	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Sicherheit und Service																				
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)
Herkunftsland		Deutschland	Deutschland	Deutschland	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Deutschland	Deutschland	Deutschland	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien
Garantie		2 Jahre																		
Service durch		V-ZUG AG																		
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug																		

Firmen- oder Markenname																									
Bauform/System											Wölbauszug		Flachauszug								Klappe	vorstehend			
Verkaufsbezeichnung		DW SE 12	DW SE 9	DW SL9	DW SL6	DW S9	DW S6	DW N6	DW K9	DW K6	DF SLG8	DF SLG5	DF SG8	DF SG5	DF SL5	DF E5	DF S5	DF 5	DF N5	DF U5	DK S5i	DV SMC9	DV S8	DV S5	DV5
Abbildung Seite		82	82	83	83	83	83	83	84	84	84	86	86	86	87	87	87	88	88	90	89	78	88	88	89
Gebrauchseigenschaften																									
Luftleistung																									
Abluft[1]																									
min. Leistung	m³/h	271	271	271	271	242	242	264	155	155	290	290	171	171	290	290	171	171	160	–	150	120[7]	155	155	160
max. Leistung	m³/h	560	560	560	560	480	480	450	400	400	545	545	510	510	665	665	510	510	400	–	375	180[7]	400	400	360
Intensivstufe	m³/h	650	650	650	650	600	600	–	–	–	650	650	–	–	–	–	–	–	–	–	450	280[7]	–	–	–
Umluft[1]																									
min. Leistung	m³/h	180	180	180	180	160	160	124	71	71	180	180	132	132	152	152	132	132	120	164	–	–	71	71	138
max. Leistung	m³/h	280	280	280	280	340	340	309	110	110	283	283	264	264	390	390	264	264	290	282	–	–	110	110	218
Intensivstufe	m³/h	400	400	400	400	419	419	–	–	–	360	360	–	–	–	–	–	–	–	383	–	–	–	–	–
Druckvermögen[1]																									
max. bei 0 m³/h	Pascal	443	443	443	443	380	380	300	451	451	345	345	386	386	350	350	386	386	360	–	420	–	451	451	330
Geräuschepegel[2]	db(A)	62	62	63	63	61	61	65	68	68	61	61	63	63	65	65	63	63	67	65	67	48[7]	68	68	71
Abmessungen[3]																									
Höhe: Abluft/Umluft	cm	6	6	10	10	25,2	25,2	25,2	13,2	13,2	ca. 2,5	ca. 2,5	4,7	4,7	6,3	4	6,3	4	4	12,5	24	10	13,2	13,2	13
Breite	cm	119,9	89,9	89,9	59,9	89,9	59,9	59,9	89,9	59,9	82,1	54,8	82,1	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,7	89,9	79,9	54,9	54,8
Tiefe	cm	50	50	50	50	52,2	52,2	51,5	51	51	31,5–35,5	31,5–35,5	28–35,5	28–35,5	31–37,5	29,5–35,5	31–37,5	29–35,5	29–35	31,5–35	30,2	55	51	51	50,5
Tiefe mit Auszug[4]	cm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	max. 52,5	max. 52,5	max. 52,5	max. 52,5	max. 47	max. 47	max. 48	max. 45	max. 45	max. 49	51,5	–	–	–	52
min. Abstand über Kochfläche Gas/Elektro	cm	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60
Leergewicht[5]	kg	20	16	20	13	11	10	9	6	5	17	15	16	14	14	11	13	12	11	14	12	14/18[8]	6	5	8
Ausstattung/Ausrüstung																									
Abluftstutzen Durchmesser	mm	150	150	150	150	150	150	120	125	125	150	150	150	150	150	150	150	150	120	–	120	160[7]	125	125	120
Abluftstutzen Position		oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	–	oben	oben	oben	oben	oben/hinten
Rückstauklappe integriert/beigelegt		x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	–/–	x/–	–/–	x/–	x/–	x/–
Betrieb Abluft/Umluft[6]		x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]	–/x	x/–	x/–[7]	x/x[6]	x/x[6]	x/x[6]
Filterart/Anzahl		Metall/4	Metall/3	Metall/1	Metall/1	Metall/3	Metall/2	Metall/2	Metall/3	Metall/2	Metall/1	Metall/1	Metall/1	Metall/1	Metall/2	Metall/2	Metall/2	Metall/2	Metall/2	Metall/2	Kombi/1	Kombi/3 Metall/2	Metall/3	Metall/2	Vlies/1
Bedienung																									
intern/extern		x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	–/x[7]	x/–	x/–	x/–
Leistungsstufen Anzahl/stufenlos		3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	4/–	2+I/–	–/x	3/x[7]	3/–	3/–	3/–
Leistungsregulierung elektromechanisch/elektronisch		–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	x/–	x/–	x/–	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	–/x	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	–/x	x/–	x/–	x/–
Elektrischer Anschluss																									
Beleuchtung	W	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 40	2 × 40	2 × 20	2 × 20	2 × 40	2 × 40	2 × 9	2 × 40	2 × 40	2 × 40	2 × 40	2 × 40	2 × 40	2 × 20	2 × 40	2 × 40	2 × 40
Motorenleistung	W	1 × 175	1 × 175	1 × 175	1 × 175	1 × 160	1 × 160	1 × 170	1 × 160	1 × 160	2 × 110	2 × 110	2 × 150	2 × 150	2 × 110	2 × 110	2 × 150	2 × 150	1 × 110	2 × 150	2 × 75	–	1 × 160	1 × 160	2 × 125
Optionenanschluss/Anschlussleistung	W	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild	W	215	215	215	215	200	200	210	240	240	260	260	380	380	250	300	380	380	200	350	230	40	240	240	330
Länge Anschlusskabel	m	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Sicherheit und Service																									
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)
Herkunftsland		Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Schweiz	Italien	Italien	Italien	Italien
Garantie																									
Service durch																									
Name und Adresse des Anbieters																									

Erläuterungen

x Vorhanden bzw. ja
– Nicht vorhanden bzw. nein
1) Luftleistung nach EN 61591/ISO 5167-1
2) Schallleistung nach EN 60704-2 -13 (nicht Intensivstufe)
3) Bei Einbaugeräten siehe auch Massangaben auf den Installationsanleitungen und im Prospekt
4) Schwadenschirm ausgezogen
5) Nettogewicht inkl. Fettfilter (Beachten Sie, dass der Schrank, die Wand bzw. Decke für das Gerät tragfähig sind.)
6) Umrüstbar auf Umluftbetrieb
7) In Kombination mit Zehnder Komfortlüftung
8) ChromeClass/StyleDesign

Warendeklaration

Glaskeramik-Kochfelder, Induktion und Toptronic

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

	Modell	Normalrahmen	Facettenschliff	Übermassrahmen	Flächenbündig	Future-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Induktion/Seiten 55–57	GK46TIP(S)C	x				x	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W	Betriebsspannung 230 V~ 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46TIASC	x				x	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIVC	x				x	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIGC	x				x	11,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIC	x				x	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIXC	x				x	11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK36TIC	x				x	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIP(S)		x			x	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIAS		x			x	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIV		x			x	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TI		x			x	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK26TI		x			x	5.5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~ 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK36TI		x			x	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	Betriebsspannung 230 V~ 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46TIGU			x		x	11,5	600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIU			x		x	10,5	600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIASU			x		x	12	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIVU			x		x	12	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIP(S)F				x	x	12	883 × 383	886 × 386 Auflagenmass 869 × 369	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIASF				x	x	12	740 × 480	743 × 483 Auflagenmass 726 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIVF				x	x	12	740 × 480	743 × 483 Auflagenmass 726 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIF				x	x	10,5	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIXF				x	x	11,5	694 × 480	697 × 483 Auflagenmass 680 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK36TIF				x	x	10	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK26TIF				x	x	5,5	275 × 480	278 × 483 Auflagenmass 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~ 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK16TIWF (Wok)				x	x	9	387 × 480	390 × 483 Auflagenmass 373 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	
Toptronic/Seiten 59–60	GK45TEPC	x				x	11	910 × 410	886 × 386	400 V2–3~ 7800 W	Betriebsspannung 400 V~ 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter
	GK45TEVC	x				x	11	774 × 514	750 × 490	400 V2–3~ 7800 W	
	GK45TEXC	x				x	10,5	704 × 514	680 × 490	400 V2–3~ 7000 W	
	GK45TERC	x				x	11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W	
	GK45TEC	x				x	9,5	584 × 514	560 × 490	400 V2–3~ 6500 W	
	GK45TEP		x			x	11	910 × 410	886 × 386	400 V2–3~ 7800 W	
	GK45TEVU			x		x	11	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V2–3~ 7800 W	
	GK45TERU			x		x	11	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V~ 7800 W	
	GK45TEU			x		x	9,5	600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V2–3~ 6500 W	
	GK45TEPF				x	x	11	883 × 383	886 × 386 Auflagenmass 869 × 369	400 V2–3~ 7800 W	
	GK45TERF				x	x	11	740 × 480	743 × 483 Auflagenmass 726 × 466	400 V~ 7800 W	
	GK45TEVF				x	x	11	740 × 480	743 × 483 Auflagenmass 726 × 466	400 V2–3~ 7800 W	
	GK45TEXF				x	x	10,5	694 × 480	697 × 483 Auflagenmass 680 × 466	400 V2–3~ 7000 W	
	GK45TEF				x	x	9,5	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V2–3~ 6500 W	
	GK25TEF				x	x	5	275 × 480	278 × 483 Auflagenmass 261 × 466	230 V~ 3000 W	
	GK25TE		x			x	5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3000 W	
	GK16TEYSF Teppan Yaki				x	x	20	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	230 V~ 3000 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~ 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter

Erläuterungen zur Spalte Modell

- C Normalrahmen CrNi
- E Elektronische Sensorbedienung
- F Flächenbündig
- G Günstig-Version (Basic)
- I Induktion
- P Panorama-Version
- R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts
- S Slider-Bedienung
- T Topbedienung
- U Übermassrahmen
- V V-förmig angelegte Kochzonen
- W Wok (Induktion)

Warendeklaration

Glaskeramik-Kochfelder, Quicklight

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

	Modell	Normalrahmen	Facettenschliff	Übermassrahmen	Flächenbündig	Future-Design	Classic-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Quicklight/Seiten 62–63	GK43V	x				x		11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W	Herd mit 4 Drehschaltern Einbaurechaud ER4 Einbauschaltkasten ES4/ESi4 4 Einzelschalter EN1/EN2 (je 2 Stück)
	GK43VF				x	x		11	740 × 480	743 × 483 Auflagenmass 726 × 466	400 V~ 7800 W	
	GK43BR	x				x		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7950 W	
	GK43BL	x				x		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7950 W	
	GK43BRU			x		x		11,5	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V~ 7950 W	
	GK43BLU			x		x		11,5	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V~ 7950 W	
	GK43AU			x			x	11	790 × 545	750 × 490 775 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43B	x				x		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7800 W	
	GK43BU			x		x		7,5	600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V~ 7800 W	
	GK43BF				x	x		7,5	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7800 W	
	GK43	x				x		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43.1	x				x			584 × 514	560 × 490	400 V~ 6500 W	
	GK43U			x		x		7,5	600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43.1U			x		x			600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V~ 6500 W	
	GK43F				x	x		7,5	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1F				x	x			550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 6500 W	
	GK42H	x					x	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK42HU			x			x	7,5	600 × 545	560 × 490 585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK42HF				x		x	7,5	550 × 480	553 × 483 Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK42H1	x					x	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK42H1 230V	x					x	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W	Herd mit 4 Drehschaltern
	GK32H1	x					x	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W	Herd, 3 Platten; Einbaurechaud ER3 3 Einzelschalter EN1
	GK22H1	x					x	5	286 × 511	265 × 490	400 V~ 3000 W	Herd, 2 Platten; Einbaurechaud ER2 2 Einzelschalter EN1

Erläuterungen zur Spalte Modell

- B Bräterzone
- C Normalrahmen CrNi
- F Flächenbündig
- H Hellstrahler/Quicklight
- I Induktion
- L Warmhaltezone links
- R Warmhaltezone rechts
- U Übermassrahmen
- V V-förmig angelegte Kochzonen
- 1 nur 1-Kreis-Kochzonen

Warendeklaration

Kühlschränke

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Marke: V-ZUG AG — Modell:	Cooltronic	Freshtronic	Noblesse	Prestige	Elegance	Magnum	Classic	Futura	De Luxe	Optima 3 eco	Optima 3
	int.	int.	int.	dek. int.	dek. int.	int.	dek. int.	dek. int.	dek. int.	int.	int.
Abbildung Seite	110	110	110	111	111	111	112	112	112	113	113
Gerätetyp-Klassifizierung											
Energieeffizienz-Klasse	A	A	A	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A++	A+
Energieverbrauch in 365 Tagen[1] kWh	299	314	332	277	277	266	288	257	245	182	259
Geräteeigenschaften											
Nutzinhalt gesamt[2] Liter	257	272	312	303	286	296	291	252	281	260	260
Nutzinhalt Kühlteil Liter	214	207	244	232	221	264	215	181	257	240	240
davon Kaltlagerfach[3] Liter	39	26,5								18	18
Nutzinhalt Gefrierteil Liter	43	65	68	71	65	32	76	71	24	20	20
Sternekennzeichen[4]	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Gefriervermögen[5] kg	9	9	4	8	9	3	8	8	2	2	2
Lagerdauer bei Störungen[6] h	20	16	20	15	16	14	15	15	15	12	12
Klimaklasse[7]	SN	SN	SN	SN–ST	SN–ST	SN–ST	SN–ST	SN-ST	SN	SN–T	SN–T
Geräusch-Schallleistung[8]	40	33	42	41	33 34	35	41	40	38	36	36
Abtauverfahren Kühlteil											
automatisch	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Abtauverfahren Gefrierteil											
von Hand[9]	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bauform und Kennzeichnung											
Unterbaugerät/integrierbar	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Einbaugerät/integrierbar[10]	x/x	x/x	x/x	x/– x/x	x/– x/x	x/x	x/– x/x	x/– x/x	x/– x/x	x/x	x/x
Anzahl der Aussentüren/Auszüge	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	2/–	2/–	1/–	1/–	1/–
Türanschlag[11]	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w
Dekorrahmen vorhanden/nachrüstbar	–	–	–	x/– –/–	x/– –/–	–	x/– –/–	x/– –/–	x/– –/–	–	–
Abmessungen[12]											
Höhe cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4	152,4	152,4
Breite cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Tiefe einschliesslich Wandabstand cm	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5
Tiefe bei offener Tür oder herausgezogenem Auszug cm	115	113	115	115	113	113	115	115	115	112	112
Leergewicht[13] kg	75	68	70	68	68	62	66	61	61	56	56
Ausstattung											
Temperatur für Gefrierteil einstellbar											
unabhängig von der Kühlteiltemperatur	x	x			x						
zusammen mit Kühlteiltemperatur			x	x		x	x	x	x	x	x
Schaltung für Dauerbetrieb des Gefrierteils	x	x			x						
Kontrollanzeigen											
Kühlteil Regelbetrieb Leuchte grün		x			x						
Temperaturanzeige innen/aussen	x/–	x/–		x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–	x/–
Tür offen Warnsignal optisch/akustisch	x/x	x/x		x/x	x/x	x/–	x/x	x/x	x/x	x/x	x/x
Gefrierteil Regelbetrieb Leuchte grün		x			x						
Dauerbetrieb Leuchte gelb	x									x	x
Störung, Warnsignal optisch/akustisch	x/x	x/x			x/x						
Türöffnung, Warnsignal optisch/akustisch	x/x	x/x			x/x						
Temperaturanzeige innen/aussen	x/–	x/–			x/–						
Kühlteil											
Eierablage Eieranzahl	9	12	9	9	12	12	9	9	9	12	12
Türfächer mit Klappe oder Schiebetür Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Türabstellregale oder Behälter Anzahl	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
Ablageflächen im Kühlteil Anzahl	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4
davon verstellbar Anzahl	3	2	3	4	3	3	3	2	2	4	4
Behälter im Kühlteil Anzahl	4	3	2	1	2	2	1	1	4	4	4
Gefrierteil											
Fächer in der Tür Anzahl			2								
Fächer im Innenraum Anzahl	3	3	3	3	3	1	3	3	2	1	1
max. Fachhöhe im Innenraum cm	16,2	18	26,5	16,6	18	28	16,6	16,6	22,8	17,5	17,5
Körbe, Behälter, Schübe im Innenraum	3	4	1	3	4	3	3	3	–	–	–
Eiswürfelschale Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elektrischer Anschluss											
Spannung/Absicherung V/A	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10	230/10
Anschlusswert W	140	110	110	115	110	80	115	100	100	80	80
Sicherheit und Service											
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Herkunftsland	Schweiz	Italien	Schweiz	Schweiz	Italien	Italien	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Italien	Italien
Garantie	2 Jahre										
Service durch	V-ZUG AG										
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug										

Erläuterungen

x Vorhanden bzw. ja

– Nicht vorhanden bzw. nein

[1] Der Energieverbrauch in 365 Tagen wurde nach DIN EN 153, Ausgabe 1990, ermittelt. Die Angaben beziehen sich auf 230 V, 50 Hz. Die Verbrauchsangaben ermöglichen den Vergleich verschiedener Geräte. Im praktischen Betrieb können sich Abweichungen ergeben.

[2] Einschliesslich Kellerfach und Kaltlagerfach sowie des Eisfaches, soweit diese Fächer vorhanden sind.

[3] Fach zum Lagern bei niedrigeren Temperaturen zwischen +3 °C und –2 °C.

[4] (*) = Fach mit –6 °C oder kälter
(**) = Fach mit –12 °C oder kälter
(***) = Tiefkühl-Lagerfach mit –18 °C oder kälter
(****) = Gefrier- und Tiefkühlgerät mit –18 °C oder kälter und einem Mindestgefriervermögen

[5] Das Gefriervermögen ist in der angegebenen Menge je nach Bauart nur nach Schaltung auf Dauerbetrieb erreichbar und nicht nach 24 h wiederholbar. Bedienungsanleitung beachten.

[6] Dauer des Temperaturanstiegs auf –9 °C bei vollbeladenem Gefrierteil. Bei Teilbeladung ergibt sich eine kürzere Dauer.

[7] Klimaklasse SN: Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +32 °C
Klimaklasse N: Umgebungstemperaturen von +16 °C bis +32 °C
Klimaklasse ST: Umgebungstemperaturen von +18 °C bis +38 °C
Klimaklasse T: Umgebungstemperaturen von +18 °C bis +43 °C

[8] A-bewerteter Schallleistungspegel. Je höher der Wert, umso lauter ist das Geräusch. 2 dB mehr sind kaum wahrnehmbar. 10 dB mehr werden als doppelt so laut empfunden. Die hier verwendeten Schallleistungspegel sind mit den in dB(A) angegebenen Schallpegeln (z.B. Verkehr, Arbeitsplatz) nicht vergleichbar.

[9] Entnahme des Tiefkühlgutes vor dem Abtauen erforderlich.